I QUADERNI

BIMESTRALE - N.32 - 2016 - € 5,40

111 RICETTE PER 4 STAGIONI

CONSERVE

MARMELLATE E CONFETTURE

Peperoncini tonno alici e capperi sott'olio

Composte e gelatine, frutta sciroppata, chutney e mostarde, sott'oli e sott'aceti... L'arte di conservare e tante ricette sfiziose, dolci e salate

AL.MA MEDIA s.r.l.

Sede
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39.06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

Direzione Commerciale e Pubblicità
Via Boccaccio 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55410.829 fax +39.02.55410.734
alma.pubblicita@almamail.tv

PRESIDENTE
Ermanno Ruscitti

RELAZIONI ESTERNE *alma.relazioni@almamail.tv*
Giacomina Valenti *giacomina.valenti@almamail.it*

DIREZIONE EDITORIALE *alma.editoria@almamail.tv*
Corrado Azzolini *corrado.azzolini@almamail.it*

DIREZIONE COMMERCIALE *alma.pubblicita@almamail.tv*
Luciano La Tona *luciano.latona@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona *valter.latona@almamail.it*

VICEDIRETTORE
Giulia Macrì *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi *emanuela.bianconi@almamail.it*

REDAZIONE TESTI
Cristina Bianconi

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Chiara Orati *chiara.orati@almamail.it*

IMPAGINAZIONE
Claudia Girlanda

FOTO
A. Adams; A. Aravini; A. De Santis; S. Eller; C. Gargioni;
S. Michahelles; G. Nofrini; M. Ravasini; A. Romiti; S. Rossi;
M. Sjöberg; B. Torresan; R. Venezia; S. Zecca

FOTO COVER
A. ROMITI

CONCESSIONARIA
POSTER PUBBLICITÀ & P.R. srl
Via Angelo Bargoni 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it

STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
Via Zanica, 92 – 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUTORE M-DIS: DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media Spa
via Cazzaniga, 19 – 20132 Milano – tel. +39 02.25.821

FINITO DI STAMPARE SETTEMBRE 2016

SERVIZIO ABBONAMENTI
Informazioni: tel. 039.999.15.41- fax 039.999.15.51
Orari: 9-13/14-18 dal lunedì al venerdì

Reg.Trib. Roma N° 47/2011 del 17 febbraio 2011

UN RITO PER 4 STAGIONI

Tutti d'accordo (nutrizionisti compresi) che per la prima colazione o per una merenda pomeridiana, una fetta di pane con la marmellata, o altra confettura di frutta, costituisca la scelta più sana e più buona. Per non parlare di una crostata o dei biscottini fatti in casa, con gelatine, composte o frutta sciroppata. Soprattutto se preferiamo ingredienti di prima scelta, meglio ancora se ce le cuciniamo in casa, con la magia del rito profumato della preparazione. E, d'altra parte, l'arte di conservare è un rito antico, nato per far provvista in dispensa di frutta, verdura, ortaggi - e non solo! - tutto l'anno, quando frigoriferi, congelatori, abbattitori e sottovuoti ancora non esistevano e i conservanti erano solo naturali. E qui, a quel tipo di conservazione ci rifacciamo, con qualche piccolo vantaggio della moderna tecnologia. Perciò, via alla raccolta di frutta fresca di stagione, ortaggi, verdure e funghi, adesso al loro culmine di generosità d'offerta... al massimo, è concessa la spesa al banco di un contadino o di un fruttivendolo garantito biologico, perché la materia prima da conservare deve necessariamente essere genuina; altrimenti non fa bene (attenzione alle bucce, che, se cotte, non devono essere trattate!) e poi non sa di niente! Segue paziente mondatura, scelta di spezie, erbe e aromi (e qui ne trovate oltre 100, di idee!!!), lenta cottura, sapienti assaggi, riposo. Poi, ancora, sterilizzazioni, invasature, di nuovo riposo, quindi dispensa. Fare marmellate, confetture e sott'oli, è ancora oggi - o, forse, soprattutto oggi - una liturgia culinaria meravigliosa, che impiega pazienza e amore per preparare un prodotto buono, da consumare poi, quando diventerà il comfort food delle stagioni successive. E il solo sprigionarne la fragranza aprendo il coperchio ripeterà in qualche modo la magia del rito della conservazione.

La Redazione

CONSERVE
MARMELLATE E CONFETTURE

Composte e gelatine, frutta sciroppata,
chutney e mostarde, sott'oli e sott'aceti...
L'arte di conservare e tante ricette
sfiziose, dolci e salate

Conserve marmellate e confetture
SOMMARIO

Mangiateli con gli occhi!

Chutney, frutta sciroppata e sotto spirito, mostarde

Sott'olio, sott'aceto, sotto sale e al naturale

Mangiateli con gli occhi!

Cosa bolle in pentola?

Le conserve evocano dolci ricordi d'infanzia, quando mamme e nonne "spignattavano" in cucina e racchiudevano in vasetto tutto il sapore della frutta e della verdura di stagione. Oggi l'industria ci ha abituati a prodotti confezionati e pronti all'uso ma si sa, prepararli in casa è tutta un'altra storia. In questo quaderno vi spiegheremo passo dopo passo come riuscirci al meglio, ma prima di cominciare munitevi degli strumenti giusti. Casseruola. Quella ideale per la preparazione di confetture, gelatine e marmellate dovrebbe essere in rame non stagnato, ma in alternativa si può usare una normale casseruola in acciaio dal fondo spesso. Non va usato invece l'alluminio perché, per la prolungata cottura, potrebbe rilasciare ossidi. Mestoli. Per mescolare sono consigliabili quelli in legno, con il manico lungo e il cucchiaio largo e piatto. È indispensabile anche un cucchiaio e un mestolo forato, per scolare frutta e verdura e schiumare marmellate, confetture e gelatine. Barattoli in vetro. I migliori hanno dimensioni medio-piccole (250-500 g) così che, una volta aperti, il contenuto possa essere consumato al più presto possibile, evitando spiacevoli deterioramenti al contatto con l'aria. Imbuto. A collo largo con almeno un paio di adattatori che consentano di applicarlo a recipienti con bocca di diametro diverso. Termometro da cucina. Per misurare la temperatura del prodotto e verificarne la giusta consistenza. E poi ancora bilance, taglieri, coltelli affilati, pelapatate, terrine, colini e passaverdure. Ora che disponete degli strumenti del mestiere siete pronti per apprendere tutti i segreti sull'**arte di conservare**. La parte iniziale del volume è dedicata alle nozioni di base, quali la scelta delle materie prime, gli addensanti, la sterilizzazione dei barattoli e i principali metodi di conservazione. A seguire la **scuola di cucina** con tecniche e step di preparazione per confezionare al meglio marmellate, confetture, composte, gelatine, mostarde, chutney, frutta sciroppata, sott'oli, salse e condimenti. In mezzo il ricco ricettario, con tanti spunti e suggerimenti per preparare in casa conserve dolci e salate: da quelle più tradizionali (come la confettura di fichi, la cotognata o la composta di prugne) a quelle più esotiche e originali (come la confettura di mango e papaya o quella di zucchine al brandy). A conclusione una breve **appendice** dedicata ai liquori e alle sue varianti (ratafià, rosoli e elisir). Prima di lasciarvi alle pagine che seguono, un'ultima raccomandazione. Dopo aver riposto i barattoli nella dispensa controllate, durante la prima settimana, che non si siano verificate alterazioni. Se notate un rigonfiamento del coperchio o una fuoriuscita di liquido, buttate il barattolo. Se osservate, invece, una leggera muffa in superficie non allarmatevi. Toglietela con un cucchiaino, pulite il bordo del vasetto con un panno intriso di alcol e assaggiate. Se il tasso di acidità non è variato potete mangiare tranquillamente il contenuto del barattolo ma, per sicurezza, fate bollire nuovamente il composto e procedete a una nuova invasatura.

Scuola di cucina

CONSERVE DOLCI

- Albicocche al marsala
- Chutney di datteri e arance
- Composta di pesche al rosmarino
- Confettura di lamponi e fragoline di bosco
- Gelatina di mele al tè verde
- Marmellata di agrumi
- Mostarda di frutta

CONSERVE SALATE

- Caponata siciliana
- Olive schiacciate sott'olio
- Passata di pomodoro
- Pomodori secchi ripieni sott'olio

L'ARTE DI CONSERVARE

Con il termine conserve ci si riferisce a diverse preparazioni. Sono conserve le marmellate e le confetture, ma anche i sott'oli, i sott'aceti, i sotto sale… Minimo comune denominatore delle conserve è la loro capacità di durare nel tempo. Prepararle non è difficile a patto di seguire alcuni semplici accorgimenti

I TIPI DOLCI

MARMELLATA

Per tradizione siamo soliti chiamare marmellate, indistintamente, tutte le conserve a base di frutta a pezzetti e zucchero. In realtà, dall'entrata in vigore della normativa europea del 1982, il termine marmellata identifica esclusivamente le preparazioni realizzate con agrumi.

CONFETTURA

Si parla di confettura in riferimento a quelle preparazioni che utilizzano tutti i tipi di frutta e verdura, ad eccezione degli agrumi. Viene normata anche la dicitura confettura "extra". Senza entrare in tecnicismi, basti sapere che la differenza di classificazione è data dalla percentuale di frutta impiegata per il preparato rispetto alla quantità di zuccheri (almeno il 20% per la marmellata, il 35% per la confettura e il 45% per la confettura extra).

COMPOSTA

È ottenuta mediante cottura di frutta fresca o secca in uno sciroppo di acqua e zucchero, con l'eventuale aggiunta di aromi come vaniglia, scorza di arancia, cannella e chiodi di garofano.

CHUTNEY

Condimento speziato preparato con frutta e verdura cotta, a pezzi e a fuoco lento, in uno sciroppo di aceto e zucchero.

GELATINA

Le gelatine si ottengono facendo bollire il succo della frutta, senza polpa o buccia, in uno sciroppo di acqua e zucchero. La quantità di dolcificante utilizzata varia secondo il proprio gusto, con una punta massima pari alla stessa quantità di frutta utilizzata.

MOSTARDA

È una composta di frutta candita in uno sciroppo in cui è miscelata una quantità variabile di senape bianca.

FRUTTA SCIROPPATA

Si ottiene facendo cuocere la frutta per pochissimo tempo in uno sciroppo di acqua e zucchero.

FRUTTA SOTTO SPIRITO O SOTTO LIQUORE

Si ottiene immergendo la frutta in una soluzione alcolica.

I TIPI SALATI

CONSERVE SOTT'OLIO

Sono preparazioni che basano il loro processo di conservazione sull'assenza dell'ossigeno attraverso l'immersione di un prodotto in un liquido (olio extravergine di oliva). Non hanno bisogno di essere sterilizzate, ma è importante che non ci sia acqua o aria nei barattoli. Per questo occorre rispettare alcuni semplici accorgimenti:

- Non schiacciate le verdure nel vasetto, in modo da far penetrare bene l'olio ovunque senza lasciare spazi.
- Battete leggermente il vasetto sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria
- Utilizzate dei distanziatori di plastica da inserire nel vasetto prima di chiudere il tappo: in questo modo l'alimento rimarrà sempre coperto dal suo liquido di conservazione.
- Lasciate riposare i vasetti per un paio di ore prima di chiuderli con il coperchio e, se necessario, rabboccate l'olio.

CONSERVE IN SALAMOIA E AL NATURALE

La salamoia è una soluzione molto concentrata di acqua e sale, più precisamente 80-100 g di sale per litro di acqua. Questo metodo di conservazione non è adatto a tutti i tipi di verdura. Perfetto per olive e cetrioli, "distruggerebbe" verdure più delicate. Quando la concentrazione di sale è bassa (8-10 g per litro di acqua), si dice che il prodotto è conservato al naturale.

CONSERVE SOTTO SALE

Le verdure devono essere sempre disposte nel contenitore a strati alterni con il sale. Vanno sciacquate abbondantemente prima di essere consumate.

CONSERVE SOTT'ACETO

Le verdure, mondate e se necessario tagliate a pezzetti, vengono prima scottate in aceto bollente aromatizzato e poi invasate con il liquido di cottura o con aceto freddo. L'aceto deve essere sempre di vino, bianco o rosso.

LE MATERIE PRIME

Preferite sempre frutta e verdura di stagione, meglio se proveniente da coltivazioni biologiche.

Evitate di tenere la frutta in frigorifero prima di adoperarla: potreste alterarne il sapore.

Lavate accuratamente la frutta sotto l'acqua corrente, ma non lasciatela a bagno: perderebbe aroma e sostanze.

GLI ADDENSANTI

PECTINA

Presente in quantità diverse in quasi tutti i tipi di frutta, la pectina è un addensante naturale concentrato soprattutto nella buccia e nei semi. Proprio per le sue proprietà viene impiegata nella preparazione di marmellate, confetture e gelatine, in quanto favorisce un più rapido raggiungimento della giusta consistenza. Se la frutta utilizzata è carente di pectina (come fragole e mirtilli) basterà aggiungere ai composti mele o limoni, che ne contengono in abbondanza. Per ottenere un buon effetto addensante unite per ogni chilo di frutta 1 mela tagliata a pezzi, con buccia e torsolo, oppure il succo di 1 limone (l'acidità contribuisce a facilitare il processo di solidificazione e aggiunge un tocco pungente al sapore dolce delle confetture).

PECTINA IN POLVERE

Se preferite, potete utilizzare la pectina in polvere reperibile in commercio. Tenete però presente che, in questo caso, il peso della frutta non deve superare i 2 kg (quantità superiori farebbero fatica ad addensarsi). È bene inoltre non utilizzare marmellate e confetture preparate con la pectina in polvere per confezionare torte e crostate: la cottura le renderebbe troppo liquide.

La pectina fatta in casa

Lavate **1 kg di mele**, fatele a spicchi, lasciando buccia e semi, e raccoglieteli in una casseruola. Unite **1 l di acqua**, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per 1 ora circa, a partire dal bollore. Scolate e filtrate tutto con un colino a maglie strette. A questo punto la pectina è pronta, basterà metterne 1 cucchiaio per ogni chilo di frutta. In alternativa potete far bollire il succo di **1 limone** con le bucce e il torsolo di **4-5 mele** per 15 minuti.

COLLA DI PESCE E AGAR AGAR

In sostituzione della pectina potete utilizzare la colla di pesce (di origine animale) o l'agar agar (gelificante naturale, inodore e insapore, estratto dalle alghe rosse presenti negli oceani Indiano e Pacifico).

ZUCCHERO

Inibisce la formazione dei batteri ed è indispensabile per consentire la gelificazione e favorire la conservazione di confetture, marmellate e gelatine. Preferite zucchero raffinato e in zollette: riduce la formazione della schiuma in cottura e rende il composto più limpido. Se utilizzate lo zucchero di canna, tenete presente che le preparazioni si conserveranno meno a lungo.

I CONTENITORI

Utilizzate barattoli muniti di coperchio a vite con capsula per sottovuoto o di tappi a chiusura a leva con guarnizioni in gomma. I coperchi a vite andrebbero cambiati ogni due sterilizzazioni; quelli con chiusura a gancio sono più indicati per preparazioni da non sterilizzare (fate comunque attenzione a mantenere le guarnizioni sempre perfettamente elastiche).

IGIENE PRIMA DI TUTTO!

Una regola essenziale che vale per tutti i metodi di conservazione è la massima igiene: le verdure devono essere lavate accuratamente e processate, in termini di cottura ed eventuale acidificazione, in modo scrupolosamente corretto. L'igiene deve riguardare anche i vasetti di conservazione che dovranno essere accuratamente lavati e successivamente sterilizzati. La sterilizzazione, a seconda dei casi, può essere ottenuta in diversi modi:

- Lavate coperchi e vasetti in acqua saponata bollente e sciacquateli bene. Foderate una pentola capiente e dai bordi alti con un canovaccio pulito, sistemate i vasetti all'interno con l'apertura rivolta verso l'alto e avvolgeteli con un altro canovaccio per evitare che si rompano durante la fase di bollitura. Riempite la pentola di acqua, mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per circa 10 minuti. A 5 minuti dal termine, unite anche i coperchi e fate sterilizzare. Scolate e lasciate asciugare a testa in giù su un canovaccio evitando di asciugarli all'interno con un telo per non lasciare residui e compromettere la sterilizzazione.
- Lavate i barattoli a mano e aggiungete, dopo l'ultimo risciacquo, alcune gocce di aceto o di succo di limone che hanno effetto disinfettante.
- Lavate i barattoli in lavastoviglie, con il programma ad alta temperatura, in modo da averli già asciutti.

CONSISTENZA

Per capire se marmellate e confetture hanno raggiunto la giusta consistenza c'è un metodo infallibile: la prova del piattino. Consiste nel versare un cucchiaino di composto su un piattino freddo di freezer. Se questo resta attaccato la confettura è pronta. In alternativa potete utilizzare un termometro da cucina: quando il composto raggiunge la temperatura di 105 °C il punto di cottura è ottimale.

INVASATURA A CALDO

Invasate marmellate e confetture quando sono ancora bollenti, subito dopo averle tolte dal fuoco o, addirittura, quando sono ancora sul fuoco con la fiamma al minimo. Per una migliore conservazione del prodotto utilizzate barattoli di dimensioni medio piccole (250 o 500 g al massimo), precedentemente scaldati in forno a 120 °C o al microonde alla massima potenza.

CHIUSURA E SOTTOVUOTO

Riempite i vasetti fino a 1,5-2 cm dal bordo, quindi chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli fino a completo raffreddamento. Questa operazione contribuirà a sterilizzare ulteriormente i vasetti e favorirà la formazione del sottovuoto. In questo modo il prodotto si conserverà a lungo senza problemi.

STERILIZZAZIONE

Alcune conserve una volta poste nei vasetti devono subire un processo di sterilizzazione. Foderate una pentola capiente e dai bordi alti con un canovaccio pulito, sistemate i vasetti chiusi ermeticamente all'interno e avvolgeteli con un altro canovaccio per evitare che si rompano durante la fase di bollitura. Mettete sul fuoco, portate a bollore e sterilizzate per il tempo indicato nella ricetta. Generalmente, salvo diverse indicazioni, 20 minuti sono sufficienti (il tempo si calcola dal momento in cui l'acqua inizia a bollire); quindi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare i vasetti nel liquido. Al termine, scolate e asciugate. In alternativa, potete sterilizzare i vasetti in forno a 110 °C per 5-6 minuti.

OCCHIO AL TAPPO

Dallo stato dei coperchi potete capire se avete eseguito correttamente le operazioni di sottovuoto. Nei barattoli con tappo a vite, un leggero affossamento al centro del coperchio indica la corretta fuoriuscita dell'aria. In quelli con apertura a leva il coperchio, dopo l'apertura, deve rimanere attaccato perfettamente al vetro. Se così non fosse la sterilizzazione va ripetuta.

ETICHETTATURA

Non dimenticate di incollare sui barattoli un'etichetta con la data di produzione, le caratteristiche del prodotto e il termine entro il quale è consigliabile consumarlo.

CONSERVAZIONE

Per una sicura e corretta conservazione riponete i barattoli in un locale buio, fresco e ventilato. L'umidità, gli sbalzi di temperatura e la luce possono compromettere la qualità del prodotto. Meglio non impilare i vasetti, ma disporli uno accanto all'altro. Dopo aver aperto i barattoli ricordatevi di metterli in **frigorifero** e di consumare il contenuto preferibilmente nel giro di pochi giorni.

ENTRO IL...

Composte, gelatine, marmellate	Si conservano almeno fino a due anni dalla loro preparazione.
Conserve sotto spirito	Sono quelle più durature. Maggiore è il tempo di macerazione, più i frutti saranno gustosi e saporiti.
Conserve sotto sale, sott'aceto e sott'olio	Possono essere consumate 1 o 2 mesi dopo la loro preparazione e si conservano almeno 1 anno.

Albicocche al marsala

Ottima da consumare da sola, come dessert, o in accompagnamento a yogurt, creme e crostate, la frutta sotto sciroppo è uno dei metodi più antichi di conservazione. Regola fondamentale? Non schiacciate la frutta all'interno del vasetto e acquistatela perfettamente integra e matura al punto giusto; eviterete così il rischio che, una volta conservata, si riduca in poltiglia

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di albicocche
500 ml di marsala
400 g di zucchero
il succo di 1 limone
1 stecca di cannella

Preparazione

1 Raccogliete in un pentolino lo zucchero con 350 ml di acqua (**foto A**), mettete sul fuoco e fate cuocere fino a ottenere una densità viscosa; quindi spegnete e lasciate intiepidire. A questo punto unite il marsala (**foto B**) e il succo del limone, e mescolate bene. Profumate quindi con la stecca di cannella e lasciate in infusione per 20 minuti.

2 Lavate le albicocche, tagliatele a metà, eliminate il nocciolo e sistematele nei vasetti di vetro sterilizzati, senza schiacciarle (**foto C**). Trascorso il tempo di infusione, eliminate la stecca di cannella e distribuite lo sciroppo nei vasetti di vetro sterilizzati (**foto D**). Chiudete ermeticamente, etichettate e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

A

B

C

D

Chutney di datteri e arance

Condimento agrodolce, a base di frutta o verdura cotta in uno sciroppo di aceto, zucchero e spezie, il chutney è una preparazione tipica della cucina indiana. Importato in Europa nel diciassettesimo secolo, deriva il nome dalla parola *chutni* che in indiano significa fortemente speziato. Si sposa perfettamente con pollo, pesce e formaggi

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

300 g di arance
200 g di datteri
150 g di mele
200 g di zucchero di canna
130 ml di aceto di vino bianco
70 ml di aceto di mele
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di sale

Preparazione

1 Sbucciate le mele, eliminate semi e torsolo, e tagliatele a fettine. Sbucciate le arance, pelate al vivo e fatele a dadini. Tagliate i datteri a metà, eliminate il nocciolo (**foto A**), e fate anche questi a dadini.

2 Raccogliete la dadolata in una padella, unite lo zucchero, i due tipi di aceto e il sale (**foto B**). Profumate con lo zenzero e la cannella, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando; quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 2 ore circa, sempre mescolando (**foto C**). Al termine spegnete e lasciate intiepidire.

3 Distribuite il chutney nei vasetti di vetro sterilizzati (**foto D**), chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per 20 minuti, quindi lasciateli raffreddare nel liquido. Scolate e conservate in un luogo fresco e asciutto.

Chutney di datteri e arance

A

B

C

D

Composta di pesche al rosmarino

La composta si ottiene mediante la cottura di frutta, fresca o secca, in uno sciroppo di acqua e zucchero. La frutta, intera o a pezzetti, va adagiata nel recipiente di cottura solo quando lo sciroppo ha raggiunto una densità viscosa. In questa ricetta, la polpa zuccherina delle pesche viene esaltata dall'aroma inconfondibile del rosmarino

A

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di pesche percoche
700 g di zucchero
3 rametti di rosmarino
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Foderate una pentola dai bordi alti con un canovaccio e sistemate i vasetti all'interno con l'apertura rivolta verso l'alto; avvolgeteli con un altro canovaccio, copriteli con acqua fredda, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lasciate sobbollire per 10 minuti (**foto A**). A 5 minuti dal termine, unite anche i coperchi e fate raffreddare; quindi scolate e lasciate asciugare, capovolti, su un telo.

2 Sciacquate le pesche sotto l'acqua corrente, sbucciatele, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo; fatele a tocchetti di un paio di cm e raccoglieteli in una ciotola. Preparate lo sciroppo. Versate lo zucchero e 1 l di acqua in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore (**foto B**). Lasciate cuocere fino a ottenere una densità viscosa.

3 Una volta pronto, levate lo sciroppo dal fuoco, unite la dadolata di pesche e irrorate con il succo del limone. Avvolgete i rametti di rosmarino in una garza, chiudetela con uno spago da cucina in modo da formare un sacchettino, e unitela allo sciroppo (**foto C**).

4 Rimettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per circa 10 minuti, mescolando delicatamente per non rompere i frutti e schiumando spesso (**foto D**); togliete quindi il rosmarino e proseguite la cottura per 5 minuti, fino a quando il composto inizierà ad addensarsi. Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli, capovolgeteli (**foto E**) e lasciateli raffreddare.

5 Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente (**foto F**) e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

B

C

D

E

F

Confettura di lamponi e fragoline di bosco

Va preparata rigorosamente in estate, con i frutti freschi che giungono a piena maturazione. Unica accortezza? lamponi e fragoline di bosco sono particolarmente poveri di pectina, sostanza che, combinandosi con lo zucchero, gelifica il composto. Per ovviare, unite il succo di 1/2 limone ogni 500 g di frutta: l'acidità contribuirà a facilitare il processo di solidificazione

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di lamponi
400 g di fragoline di bosco
400 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Mondate e sciacquate i frutti di bosco, raccoglieteli in un colapasta e lasciateli scolare bene. Trasferiteli quindi in una terrina, unite lo zucchero e il succo del limone (**foto A**), e lasciate macerare in frigorifero per 12 ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, raccogliete i frutti di bosco in un colino a maglie strette e lasciate colare il succo in una casseruola dal fondo spesso (**foto B**). Mettete sul fuoco e fate ridurre il succo della metà. A questo punto spegnete, unite i lamponi e le fragoline di bosco (**foto C**) e rimettete sul fuoco.

3 Portate a bollore, mescolando e schiumando spesso, e proseguite la cottura fino a raggiungere la giusta consistenza (**foto D**). Distribuite quindi la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli (**foto E**) e lasciateli raffreddare.

4 Foderate una pentola con un canovaccio e sistemate i vasetti all'interno; avvolgeteli con un altro canovaccio, copriteli con acqua fredda (**foto F**), mettete sul fuoco e portate a bollore.

Lasciate sobbollire per 20 minuti circa, quindi spegnete e fate raffreddare i vasetti nel loro liquido.

5 Al termine, scolate i vasetti e verificate di aver eseguito correttamente tutte le operazioni di sottovuoto (**foto G**), mettendo un dito al centro del coperchio (un leggero affossamento indicherà l'avvenuta fuoriuscita dell'aria); quindi etichettate e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

A

B

C

D

E

F

G

Gelatina di mele al tè verde

Si prepara solo dal succo della frutta, senza polpa e senza buccia. Per essere definita tale, la gelatina deve contenere almeno il 35% di succo; la gelatina extra il 45%. Ottima su una fetta di pane tostato, quella di mele è perfetta anche in abbinamento a carne e formaggi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,2 kg di mele
500 g di zucchero
il succo di 1 limone
tè verde in foglie

Preparazione

1 Lavate le mele, eliminate il picciolo e tagliatele a tocchetti senza eliminare buccia e semi. Raccoglieteli in una casseruola con 2 litri di acqua (**foto A**), mettete sul fuoco e portate a bollore. A questo punto abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 40 minuti, fino a ridurre le mele in purea (**foto B**).

2 Spegnete il fuoco, raccogliete la purea di mele in un colino a maglie strette, rivestito con una garza, e lasciate scolare il succo in una terrina per circa 12 ore (**foto C**). Trascorso questo tempo, preparate il tè. In un pentolino portate a bollore 1/2 l di acqua, spegnete, unite 20 g di tè verde in foglie e lasciate in infusione per 3 minuti; quindi aggiungete il succo del limone e filtrate.

3 Versate il succo di mele in una casseruola dal fondo spesso, unite lo zucchero (**foto D**), un po' alla volta, e portate a bollore su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso. Una volta raggiunto il bollore fate cuocere per circa 10 minuti, quindi unite il tè verde e proseguite la cottura per 8-10 minuti, fino a raggiungere la giusta consistenza.

4 Verificate la cottura della gelatina versandone una goccia su un piattino freddo di freezer: se questa resta attaccata, è pronta. Distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati (**Foto E**), chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

5 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli, asciugateli e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

A

B

C

D

E

Marmellata di agrumi

Secondo la normativa europea, il termine marmellata può identificare solo le preparazioni che contengono agrumi. La ricetta che vi proponiamo, tipica della costiera amalfitana, porta in tavola tutto il colore e il sapore degli "sfusati" di Amalfi e delle arance di Sorrento

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di arance di Sorrento
1 kg di limoni di Amalfi
1 kg di pompelmi rosa
700 g di zucchero

Preparazione

1 Lavate gli agrumi sotto l'acqua corrente. Con un coltello ben affilato private tutte le arance, 3 limoni e 1 pompelmo della scorza e tagliatela a listerelle; scottatele in acqua bollente per 10 minuti circa, quindi scolatele e tenete da parte.

2 Pelate al vivo tutti gli agrumi (**foto A**), eliminate i semi e i filamenti bianchi interni e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso. Unite 1 bicchiere di acqua (**foto B**), mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per una mezz'ora, mescolando spesso e schiacciando la frutta con un cucchiaio di legno (**foto C**).

3 Una volta cotti, passate gli agrumi al passaverdure (**foto D**), raccogliete la polpa in una casseruola e unite lo zucchero (**foto E**) e le scorzette di agrumi, precedentemente scottate. Rimettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso (**foto F**), fino a raggiungere la giusta consistenza.

4 Verificate la cottura della marmellata versandone una goccia su un piattino freddo di freezer (**foto G**): se questa resta attaccata, è pronta.

Distribuite la marmellata nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

5 Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

A

B

C

D

E

F

G

Mostarda di frutta

Condimento dolce-piccante, preparato con frutta candita in una miscela di sciroppo e senape bianca. La mostarda deriva il suo nome dal francese *moût ardent* (mosto ardente), poiché la farina di senape era sciolta nel mosto d'uva che, così, si "accendeva". In Italia ci sono oltre 20 tipi di mostarde: quelle di Cremona e di Mantova sono le più famose. Scegliete, secondo il vostro gusto, la variante più o meno candita

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di frutta mista a piacere
(tra mele di piccole dimensioni, pere cosce, uva, ciliegie, albicocche, prugne, fichi...)
500 g di zucchero
100 g di scorze di cedro candite
8 gocce di essenza di senape
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Lavate e asciugate la frutta. Sbucciate le mele, eliminate semi e torsolo, e fatele a spicchi. Sbucciate le pere, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo. Lasciate interi gli acini di uva e i fichi, denocciolate le ciliegie, le albicocche e le prugne, e raccogliete tutto in una ciotola. Irrorate con il succo del limone, unite lo zucchero (**foto A**) e fate macerare per 24 ore.

2 Trascorso questo tempo, scolate la frutta e versate il liquido in un pentolino (**foto B**). Mettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti, fino a ottenere uno sciroppo denso. Versate lo sciroppo sulla frutta (**foto C**) e fate riposare 24 ore. Ripetete l'operazione altre 2 volte. Il terzo giorno, fate ridurre lo sciroppo sul fuoco, unite la frutta e lasciate sobbollire per 10 minuti (**foto D**).

3 Spegnete, lasciate raffreddare e unite la senape. Distribuite la frutta nei vasetti di vetro sterilizzati e chiudeteli ermeticamente. Al momento di consumarla, scolate la frutta e servite.

A

B

C

D

E

Caponata siciliana

Tipico piatto siciliano, e più in generale dell'Italia meridionale, la caponata, cotta in salsa agrodolce e preparata rispettando tutte le fasi e le regole di sterilizzazione, è un condimento gustoso che si conserva per tutto l'anno. Al momento di consumarla, scaldatela a bagnomaria e cospargetela con basilico spezzettato e granella di mandorle

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di melanzane
500 g di gambi di sedano
200 g di olive verdi in salamoia già snocciolate
100 g di uvetta già ammollata
80 g di pinoli già pelati
50 g di zucchero
6 cucchiai di capperi dissalati
6-7 pomodori pelati
2 cipolle
1/2 bicchiere di aceto
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

Preparazione

1 Lavate, mondate e tagliate le melanzane a cubetti di un paio di cm. Sistematele a strati in un colapasta (**foto A**), cospargete con il sale grosso, coprite con un peso e fate riposare per 1 ora affinché perdano la loro acqua amarognola; quindi sciacquatele e asciugatele con carta assorbente da cucina.

2 Scaldate abbondante olio e friggetele; quando saranno ben dorate, scolatele (**foto B**), fatele asciugare su carta assorbente da cucina e tenete da parte. In una casseruola fate appassire le cipolle, affettate sottili, con un filo di olio. Mondate il sedano, tagliatelo a listerelle e sbollentatelo per pochi minuti in ac-

CAPONATA
ALLA
SICILIANA

B

qua bollente e salata; scolatelo e unitelo alle cipolle (**foto C**).

3 Aggiungete i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a dadini, le olive, tagliate in quarti, i capperi e l'uvetta (**foto D**), e lasciate insaporire per 15 minuti su fuoco dolce; quindi unite le melanzane (**foto E**) e il basilico, e proseguite la cottura per 10 minuti, mescolando. Unite infine lo zucchero e l'aceto (**foto F**), mescolate e fate sfumare. Salate, spegnete e lasciate riposare per un paio d'ore.

4 Trascorso il tempo di riposo, distribuite la caponata nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel liquido. Scolate e conservate in un luogo fresco e asciutto.

C

D

E

F

Olive schiacciate sott'olio

Perfette da servire come antipasto o aperitivo, le olive schiacciate sono una gustosa prelibatezza della cucina calabrese. La loro preparazione richiede un po' di tempo; questo perché le olive, appena raccolte, vanno messe in ammollo con acqua e sale per settimane prima di essere conservate (cosiddetta fase di addolcitura). In questo modo perderanno il loro sapore amarognolo

Ingredienti
per 4 vasetti da 500 g

2 kg di olive verdi mature
2 spicchi di aglio
2 peperoncini
finocchietto selvatico secco
origano secco
olio extravergine di oliva
sale grosso

Preparazione

1 Lavate le olive, mondatele e, con l'aiuto di un batticarne, schiacciatele leggermente in modo da eliminare il nocciolo (**foto A**).

2 Una volta snocciolate, raccogliete le olive in una ciotola capiente con abbondante acqua salata (**foto B**), coprite con un coperchio e mettete un peso sopra (**foto C**), in modo che siano completamente immerse e non anneriscano. Cambiate l'acqua due volte al giorno e ripetete l'operazione per circa 3 settimane (assaggiate di volta in volta le olive per valutare il grado di dolcezza e sapidità).

3 Quando le olive saranno dolci al punto giusto, sciacquatele bene, mettetele in un torchietto e spremetele leggermente (**foto D**) per eliminare l'acqua in eccesso (in alternativa potete utilizzare uno schiacciapatate). Raccogliete le olive strizzate in una ciotola e conditele con gli spicchi di aglio a lamelle, il peperoncino a rondelle, l'origano e il finocchietto selvatico.

Mescolate bene (**foto E**) e lasciate insaporire per qualche ora. Trascorso il tempo di riposo, distribuite le olive nei vasetti di vetro sterilizzati, comprimendole bene per eliminare l'aria.

4 Colmate i vasetti con l'olio (**foto F**), inserite il pressello (**foto G**) e battete leggermente sul piano di lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria. Lasciate riposare un paio di ore senza chiudere i vasetti. Trascorso questo tempo, se necessario, rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Conservate al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno 45 giorni prima di consumare.

A

B

C

D

E

F

G

Passata di pomodoro

Realizzata con pochi e semplici ingredienti - San Marzano e basilico fresco - la passata di pomodoro è la conserva per antonomasia. I mesi migliori per prepararla sono quelli di luglio e agosto, quando i pomodori hanno raggiunto il giusto grado di maturazione

Ingredienti
per 2 bottiglie da 750 ml

4 kg di pomodori San Marzano
2 ciuffi di basilico
sale

Preparazione

1 Mondate e lavate i pomodori sotto l'acqua corrente. Asciugateli bene, tagliateli a metà, eliminate semi e acqua di vegetazione e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso (**foto A**). Unite il basilico, lavato e sgrondato, regolate di sale e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto, fino a ridurre i pomodori in poltiglia (**foto B**).

2 A questo punto spegnete il fuoco, eliminate il basilico e passate i pomodori al passaverdure (**foto C**). Raccogliete il sugo direttamente nella casseruola, rimettete sul fuoco e fate addensare (**foto D**), sempre mescolando. Una volta pronta, distribuite la passata di pomodoro nelle bottiglie di vetro sterilizzate, chiudete ermeticamente e lasciate raffreddare.

3 Avvolgete le bottiglie con un canovaccio, sistematele sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa (**foto E**); quindi spegnete e lasciate raffreddare le bottiglie nel loro liquido. Al termine, scolatele per bene, asciugatele e conservatele in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Passata di pomodoro

A

B

C

D

E

Pomodori secchi ripieni sott'olio

Nella preparazione delle conserve sott'olio è fondamentale che verdure e ortaggi, prima di essere disposti nei vasetti e coperti di olio, siano scottati in acqua e aceto; questo accorgimento favorisce la creazione di un ambiente acido e scongiura il rischio botulino

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

2 kg di pomodori San Marzano
500 g di tonno sott'olio
100 g di capperi dissalati
100 g di pinoli già pelati
300 ml di aceto
1 limone
1-2 spicchi di aglio
qualche foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a metà e lasciateli sgocciolare per 3-4 ore. Trascorso questo tempo, scolateli e sistemateli su una teglia, rivestita con carta forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Cospargeteli con il sale (**foto A**), mettete in forno preriscaldato a 65 °C e fate cuocere per 8-10 ore. Al termine sfornate (**foto B**) e tenete da parte.

2 Versate 300 ml di acqua in un pentolino, unite due foglie di alloro e l'aceto (**foto C**) e portate a bollore; aggiungete quindi i pomodori secchi e fateli sobbollire per 3 minuti, poi scolateli e fateli asciugare disponendoli in un solo strato su un canovaccio (**foto D**).

3 Preparate il ripieno. Sgocciolate il tonno, sminuzzatelo e raccoglietelo in una ciotola con i capperi, tritati, e i pinoli. Aggiungete un po' di

scorza del limone grattugiata, profumate con un po' di timo sfogliato e amalgamate; quindi, con l'aiuto di un cucchiaino, farcite i mezzi pomodori secchi (**foto E**).

4 Distribuite i pomodori a strati nei vasetti di vetro sterilizzati, unite 1 foglia di alloro e aggiungete, ogni 2-3 strati, un po' di aglio a lamelle (secondo il vostro gusto). Colmate con olio extravergine di oliva (**foto F**), premete leggermente, coprite e lasciate riposare per un'oretta, senza chiudere. Trascorso il tempo, battete leggermente i vasetti, premete ancora, rabboccate di olio se necessario e chiudete ermeticamente.

A

B

C

D

E

F

Composte, confetture, gelatine e marmellate

- Composta di kiwi
- Composta di pere mandorle e zenzero
- Composta di pesche tabacchiere e curcuma
- Composta di prugne e cannella
- Composta di visciole al kirsch
- Confettura di albicocche
- Confettura di anguria al profumo di arancia
- Confettura di fichi d'India e ribes rossi
- Confettura di fichi e mandorle al passito
- Confettura di gocce d'oro alla lavanda
- Confettura di lamponi e cioccolato
- Confettura di mango e papaya
- Confettura di marroni alla vaniglia
- Confettura di melanzane limoni e menta
- Confettura di mele pinoli e uvetta
- Confettura di melone e lime
- Confettura di melone lamponi e basilico
- Confettura di nespole alla vaniglia
- Confettura di peperoni e peperoncini
- Confettura di pere al cioccolato fondente e rum
- Confettura di pomodori rossi
- Confettura di uva e noci
- Confettura di zucchine al brandy
- Cotognata
- Gelatina di fragole
- Gelatina di lamponi
- Gelatina di mirtilli rossi
- Gelatina di more e bacche di sambuco
- Gelatina di moscato e cannella
- Marmellata di arance al cardamomo
- Marmellata di limoni e zenzero

Composta di kiwi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di kiwi
700 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Sbucciate i kiwi, tagliateli in quarti ed eliminate la parte centrale dura e fibrosa. Raccoglieteli in una ciotola con il succo del limone e lasciate riposare in frigorifero per 2-3 ore.

2 Trascorso questo tempo, raccogliete lo zucchero con 1 l di acqua in un pentolino dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lasciate sobbollire fino a ottenere uno sciroppo denso, quindi unite i kiwi e fate cuocere per circa 20 minuti, mescolando delicatamente e schiumando di tanto in tanto.

3 Una volta pronta, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli, asciugateli e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Composta di pere mandorle e zenzero

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,2 kg di pere
500 g di zucchero
200 g di mandorle già pelate
il succo di 1 limone
zenzero in polvere

Preparazione

1 Distribuite le mandorle su una teglia, rivestita con carta forno, e fatele tostare in forno a 180 °C; raccoglietele quindi nel bicchiere di un mixer, tritatele grossolanamente e sistematele nei vasetti di vetro sterilizzati. Lavate e sbucciate le pere, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo; fatele a tocchetti di un paio di cm e raccoglieteli in una ciotola con il succo del limone.

2 Versate lo zucchero e 600 ml di acqua in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lasciate cuocere fino a ottenere una densità viscosa, quindi unite 1 cucchiaino di zenzero e la dadolata di pesche. Proseguite la cottura per 1 ora circa, mescolando delicatamente e schiumando spesso.

3 Una volta pronta, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Composta di pesche tabacchiere e curcuma

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di pesche tabacchiere
1 kg di zucchero
il succo di 1 limone
curcuma in polvere

Preparazione

1 Lavate le pesche, asciugatele e spaccatele in due. Eliminate il nocciolo, fate la polpa a dadini e raccoglieteli in una ciotola. Unite lo zucchero e il succo del limone, e lasciate macerare in frigorifero per circa 12 ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, trasferite la dadolata di pesche in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando e schiumando di tanto in tanto. Fate cuocere su fiamma dolce per circa 1 ora, quindi unite 1 cucchiaino di curcuma e proseguite la cottura per qualche minuto, sempre mescolando.

3 Una volta pronta, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Composta di prugne e cannella

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di prugne rosse
1 mela
il succo di 1 limone
zucchero
cannella in polvere

Preparazione

1 Lavate le prugne, asciugatele ed eliminate il nocciolo. Pesatele, trasferitele in una casseruola dal fondo spesso e aggiungete la metà del loro peso in zucchero. Sbucciate la mela, tagliatela a metà, eliminate i semi e il torsolo e fatela a dadini; uniteli alle prugne e irrorate con il succo del limone.

2 Mettete sul fuoco, unite 1 cucchiaino di cannella e portate a bollore. Fate cuocere su fiamma dolce per circa 30 minuti, mescolando delicatamente e schiumando spesso. Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

3 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Composta di visciole al kirsch

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di visciole
700 g di zucchero
kirsch

Preparazione

1 Sciacquate le visciole e asciugatele con carta assorbente da cucina. Eliminate il picciolo, snocciolatele e tagliatele a metà.

2 Raccogliete lo zucchero con 1 bicchierino di kirsh in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Unite quindi le visciole e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso, fino a quando la composta comincerà ad addensarsi.

3 Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la composta nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Trascorso questo tempo, scolateli per bene, asciugateli, etichettateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di albicocche

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di albicocche
zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Lavate le albicocche, asciugatele e tagliatele a metà. Eliminate il nocciolo, passatele al passaverdure e raccogliete la polpa in una ciotola. Pesatela e unite la stessa quantità di zucchero.

2 Raccogliete la polpa di albicocche e lo zucchero in una casseruola dal fondo spesso e irrorate con il succo del limone. Mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando spesso e schiumando di tanto in tanto. A questo punto abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 20 minuti circa, sempre mescolando e schiumando.

3 Verificate la cottura della confettura versandone una goccia su un piattino freddo di freezer: se questa resta attaccata, è pronta. Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Trascorso questo tempo, scolate e asciugate i vasetti, etichettateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di anguria al profumo di arancia

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 anguria di piccole dimensioni
250 g di zucchero
1 arancia

Preparazione

1. Tagliate a metà un'anguria matura e ricavate la parte centrale della polpa, facendo attenzione a non prelevare anche il bordo bianco. Pesate 1,5 kg di polpa, eliminate i semi e fatela a dadini. Raccogliete la dadolata in una ciotola, unite lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia, mescolate e coprite con pellicola trasparente. Trasferite in frigorifero e lasciate macerare per 24 ore.

2. Il giorno seguente frullate l'anguria con un mixer a immersione e versate il succo ottenuto in una casseruola dal fondo spesso. Mettete sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere su fiamma dolce per circa 1 ora, mescolando e schiumando spesso.

3. Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente; quindi sterilizzateli in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa.

4. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di fichi d'India e ribes rossi

Ingredienti
per 5-6 vasetti da 250 g

2,5 kg di fichi d'India
500 g di ribes rossi
il succo di 1 limone
700 g di zucchero

Preparazione

1 Tagliate le estremità dei fichi d'India, tenendoli fermi con una forchetta e facendo attenzione a non toccarli con le mani nude. Incidete la buccia nel senso della lunghezza e, aiutandovi con un coltello e una forchetta, staccate una delle due sezioni di buccia ricavate con l'incisione e fatelo rotolare nella direzione opposta, così da togliere tutta la buccia. Tagliate la polpa a dadini e raccoglieteli in una ciotola; unite i ribes, precedentemente lavati e asciugati, irrorate con il succo del limone e lasciate riposare per una mezz'ora.

2 Trascorso questo tempo, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso, unite 1 bicchiere di acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere fino a ridurre i frutti in purea, quindi spegnete, passate tutto al passaverdure e raccogliete il succo in un pentolino. Unite lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a bollore.

3 Proseguite la cottura su fiamma dolce per 40 minuti circa, mescolando e schiumando spesso. Una volta pronta, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel liquido, quindi scolateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di fichi e mandorle al passito

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di fichi
500 g di zucchero
100 g di mandorle già pelate
passito

Preparazione

1 Sciacquate i fichi sotto l'acqua corrente e asciugateli con carta assorbente da cucina; sbucciateli e tagliateli a pezzettoni. Raccoglieteli in una terrina, versate 1 bicchierino di passito e mescolate accuratamente. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e fate macerare per circa mezz'ora. Nel frattempo tostate le mandorle, tritatele grossolanamente e tenete da parte.

2 Trascorso il tempo di macerazione, raccogliete lo zucchero e 1/2 bicchiere di acqua in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e fate sciogliere su fiamma dolce. Unite quindi i fichi e fate cuocere per circa 30 minuti, mescolando e schiumando spesso.

3 A pochi minuti dal termine di cottura, unite le mandorle tritate, mescolate bene e fate cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza. Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di gocce d'oro alla lavanda

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di susine goccia d'oro
500 g di zucchero
il succo di 1 limone
fiori di lavanda

Preparazione

1 Lavate le susine, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo. Raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso, coprite a filo con l'acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, avvolgete i fiori di lavanda in una garza, chiudete con uno spago da cucina in modo da formare un sacchettino, e uniteli alle susine; irrorate con il succo del limone e fate cuocere per 20 minuti.

2 Trascorso il tempo di cottura, levate dal fuoco, eliminate il sacchetto con la lavanda e frullate tutto con un mixer a immersione. Mettete nuovamente sul fuoco, unite lo zucchero, poco alla volta, e portate a bollore su fiamma vivace; quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 40 minuti circa, mescolando e schiumando spesso.

3 Raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti, quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di lamponi e cioccolato

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di lamponi
500 g di zucchero
200 g di cioccolato fondente al 70%

Preparazione

1 Mondate e sciacquate i lamponi, raccoglieteli in un colapasta e lasciateli scolare bene. Trasferiteli quindi in una terrina, unite lo zucchero e lasciate macerare in frigorifero per 12 ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere per una ventina di minuti su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso. A due minuti dal termine di cottura, levate dal fuoco e unite il cioccolato fondente, tritato.

3 Mescolate bene con una frusta, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza. Al termine, spegnete e distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati. Chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare.

4 A questo punto, fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di mango e papaya

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

500 g di mango
500 g di papaya
300 g di zucchero
cedro candito

Preparazione

1 Lavate i frutti esotici sotto l'acqua corrente, asciugateli bene e privateli della buccia. Tagliate a metà la papaya, eliminate i semi con l'aiuto di un cucchiaio e fate la polpa a tocchetti. Denocciolate il mango e tagliate anche questo a tocchetti.

2 Raccogliete la dadolata in una casseruola dal fondo spesso, unite due cucchiai di zucchero, mettete sul fuoco e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso questo tempo, unite lo zucchero rimanente e proseguite la cottura su fiamma dolce per circa 30 minuti, mescolando e schiumando spesso.

3 A questo punto unite il cedro candito, tagliato a dadini, e portate a cottura. Raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; quindi spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di marroni alla vaniglia

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,2 kg di marroni
700 g di zucchero
1 rametto di finocchietto selvatico
1 bacca di vaniglia
sale

Preparazione

1 Lavate i marroni sotto l'acqua corrente e raccoglieteli in una pentola capiente. Coprite con acqua fredda, leggermente salata e aromatizzata con il finocchietto selvatico, e mettete sul fuoco. Fate cuocere per 40 minuti circa a partire dal bollore, quindi scolate i marroni e sbucciateli ancora caldi.

2 Private i marroni della pellicina, passateli al passaverdure (tenetene qualcuno intero da parte) e raccogliete la purea in una ciotola. Versate in una casseruola dal fondo spesso lo zucchero e due bicchieri di acqua, unite la bacca di vaniglia, incisa nel senso della lunghezza, e mettete sul fuoco. Fate cuocere fino a ottenere una densità viscosa.

3 Al termine spegnete il fuoco, eliminate la bacca di vaniglia e unite i marroni, interi e in purea, nella casseruola con lo sciroppo. Rimettete sul fuoco e proseguite la cottura su fiamma dolce, mescolando spesso, fino a raggiungere la giusta consistenza.

4 Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura
di Marroni

Confettura di melanzane limoni e menta

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di melanzane lunghe
500 g di zucchero
4 limoni
10 foglioline di menta
sale grosso

Preparazione

1 Spuntate le melanzane, pelatele e tagliatele a fettine non troppo sottili. Disponetele in una casseruola, cospargetele di sale grosso e lasciatele riposare per almeno 1 ora con un peso sopra. Trascorso il tempo di riposo, sciacquatele, tamponatele con carta assorbente da cucina e raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso.

2 Pelate al vivo i limoni, fateli a tocchetti, eliminate i semi e uniteli alle melanzane. Aggiungete lo zucchero e le foglioline di menta, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando e schiumando spesso. Una volta raggiunto il bollore, proseguite la cottura su fiamma dolce per circa 1 ora.

3 Trascorso questo tempo spegnete, levate la menta e frullate con un mixer a immersione. Mettete nuovamente sul fuoco e proseguite la cottura su fiamma dolce. Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciate raffreddare.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di mele pinoli e uvetta

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,2 kg di mele renette
400 g di zucchero
70 g di uvetta già ammollata
50 g di pinoli già pelati
il succo di 1 limone
cannella in polvere
rum

Preparazione

1 Sbucciate le mele, tagliatele a metà, eliminate i semi e il torsolo e fatele a fettine. Irroratele con il succo del limone, raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso e mettete sul fuoco. Fate cuocere su fiamma dolce per circa 30 minuti, mescolando e schiumando spesso.

2 Trascorso questo tempo unite lo zucchero, poco alla volta, e fate cuocere per una mezz'ora, sempre mescolando e schiumando spesso. Spegnete il fuoco e frullate con un mixer a immersione. Unite quindi l'uvetta, i pinoli, 2 cucchiaini di cannella in polvere e 1 bicchierino di rum.

3 Mescolate bene, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza. Distribuite quindi la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di melone e lime

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

2 meloni (tipo cantalupo)
200 g di zucchero di canna
il succo e la scorza grattugiata di 2 lime

Preparazione

1 Tagliate in due i meloni ed eliminate i semi e i filamenti interni; fateli a spicchi, togliete la buccia e riducete la polpa a dadini. Trasferite la dadolata in una ciotola, irrorate con il succo dei lime e mescolate. Coprite con pellicola trasparente e lasciate macerare in frigorifero per una mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di macerazione, versate lo zucchero in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e fate sciogliere su fiamma dolce. Unite quindi la scorza grattugiata dei lime e la dadolata di melone, e fate cuocere per 1 ora circa, mescolando e schiumando spesso.

3 Proseguite la cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata, quindi distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di melone lamponi e basilico

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 melone (tipo cantalupo)
300 g di lamponi
600 g di zucchero
il succo di 1 limone
10-12 foglie di basilico

Preparazione

1 Sbucciate il melone, tagliatelo a metà ed eliminate i semi e i filamenti interni. Pesate 700 g di polpa, fatela a dadini e raccoglieteli in una ciotola con lo zucchero e il succo del limone. Mondate e lavate i lamponi, asciugateli e uniteli alla dadolata di melone. Profumate con le foglie di basilico, spezzettate, e lasciate macerare in frigorifero per almeno due ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, eliminate il basilico e raccogliete tutto in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Proseguite la cottura per 45-50 minuti, su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso. Raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

3 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di nespole alla vaniglia

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di nespole
750 g di zucchero
il succo di 1 limone
1 mela
1 bacca di vaniglia

Preparazione

1. Pelate le nespole, privatele del nocciolo e raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso. Sbucciate la mela, tagliatela a metà, eliminate i semi e il torsolo e fatela a tocchetti; uniteli alle nespole, irrorate con il succo del limone e aggiungete due bicchieri di acqua.

2. Mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per circa 30 minuti, mescolando spesso. Trascorso questo tempo, levate dal fuoco e, con l'aiuto di un mixer a immersione, riducete le nespole in purea. Unite quindi la bacca di vaniglia, incisa nel senso della lunghezza, e rimettete sul fuoco.

3. Unite lo zucchero, poco alla volta, e fate cuocere su fiamma dolce, sempre mescolando e schiumando di tanto in tanto. Una volta raggiunta la giusta consistenza, eliminate la bacca di vaniglia e distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati; chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di peperoni e peperoncini

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di peperoni rossi
12 peperoncini
600 g di zucchero
1 limone
1/2 bicchiere di vino rosso
sale

Preparazione

1 Lavate i peperoni, tagliateli a metà, eliminate semi e coste bianche interne e fateli a listerelle. Lavate i peperoncini (munitevi di guanti in lattice per non irritare la pelle), tagliateli a metà ed eliminate i semi. Raccogliete tutto in una casseruola dal fondo spesso, unite lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata del limone, e un pizzico di sale.

2 Mettete sul fuoco e portate a bollore su fiamma vivace; quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per un'ora circa, mescolando e schiumando spesso. Al termine, spegnete e passate tutto al passaverdure; raccogliete la polpa direttamente nella casseruola, mettete nuovamente sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per una ventina di minuti a partire dal bollore.

3 Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di pere al cioccolato fondente e rum

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di pere
400 g di cioccolato fondente
400 g di zucchero integrale di canna
1 limone
rum

Preparazione

1 Lavate e asciugate le pere. Tagliatele a metà, eliminate la buccia, il torsolo e i semi, e infine fatele a dadini. Raccogliete la dadolata in una casseruola dal fondo spesso, unite lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata del limone, mescolate e lasciate macerare per circa 10 ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per circa 20 minuti, mescolando e schiumando spesso, quindi spegnete e frullate con un mixer a immersione. A questo punto, unite il cioccolato fondente, tritato, amalgamate bene con una frusta e rimettete sul fuoco.

3 Proseguite la cottura su fiamma dolce per circa 40 minuti, fino a raggiungere la giusta consistenza; quindi unite 1 bicchierino di rum, mescolate e levate dal fuoco. Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di pomodori rossi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,2 kg di pomodori pachino
350 g di zucchero
1 limone
vaniglia in polvere

Preparazione

1 Mondate e lavate i pomodori, asciugateli bene, fateli a spicchi ed eliminate semi e acqua di vegetazione. Raccoglieteli in una padella capiente, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce fino a quando non avranno assorbito tutto il loro liquido; quindi spegnete e passate i pomodori al passaverdure.

2 Raccogliete la polpa in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore; quindi unite lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata del limone, e un pizzico di vaniglia. Fate cuocere su fiamma dolce per un'ora circa, mescolando e schiumando spesso.

3 Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di uva e noci

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di uva
750 g di zucchero
100 g di gherigli di noce
2 limoni
brandy

Preparazione

1 Lavate i limoni, tagliateli a metà e poi a fettine sottilissime. Sciacquate l'uva, tagliate gli acini ed eliminate i semi. Mettete l'uva e le fettine di limone in una ciotola, aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate riposare per un paio di ore.

2 Trascorso il tempo di riposo, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fiamma dolce per un'ora e mezza, mescolando spesso, fino a raggiungere la consistenza desiderata (**in foto**); quindi spegnete e lasciate intiepidire.

3 A questo punto unite i gherigli di noce e 1 bicchierino di brandy, e mescolate bene con una frusta. Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di zucchine al brandy

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di zucchine romanesche
500 g di zucchero
2 mele
2 limoni
brandy
vino bianco

Preparazione

1 Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a tocchetti. Raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso, copriteli con il vino e fateli cuocere per 10 minuti circa. Trascorso questo tempo, spegnete, scolate le zucchine dal liquido e rimettetele nella casseruola.

2 Sbucciate le mele, tagliatele a metà, eliminate i semi e il torsolo e fatele a dadini; uniteli alle zucchine, profumate con il succo e la scorza grattugiata dei limoni e rimettete sul fuoco. Fate cuocere su fiamma dolce per circa 20 minuti, mescolando e schiumando spesso; quindi spegnete e frullate con un mixer a immersione.

3 A questo punto, mettete nuovamente sul fuoco e proseguite la cottura fino a raggiungere la giusta consistenza. Unite 1 bicchierino di brandy, mescolate bene con una frusta e spegnete. Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

MARMALAD

Cotognata

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

2 kg di mele cotogne
zucchero
il succo di 1 limone
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Lavate le mele cotogne sotto l'acqua corrente ed eliminate la peluria con l'aiuto di una spazzolina. Sbucciatele, eliminate i torsoli, fatele a dadini e irrorateli con il succo del limone. Raccogliete la dadolata in una casseruola dal fondo spesso, coprite con acqua fredda e portate a bollore (tenete da parte bucce e torsoli). Fate cuocere per una ventina di minuti. Al termine, spegnete e passate al passaverdure.

2 Pesate la purea ottenuta, mettetela in una ciotola, aggiungete pari peso in zucchero e tenete da parte. Mettete bucce e torsoli in un pentolino, coprite a filo con l'acqua e fate cuocere su fiamma dolce per 45 minuti, in modo da ottenere una pectina concentrata.

3 Passate al passaverdure le bucce e i torsoli, e unite il succo ottenuto alla purea di mele cotogne. Trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per circa 15 minuti, mescolando e schiumando di tanto in tanto, fino a raggiungere la giusta consistenza.

4 Ungete una teglia rettangolare con un filo di olio, unite la cotognata ancora calda e lasciate asciugare per una settimana. Trascorso questo tempo, tagliatela a fette, passatele nello zucchero e servite.

Gelatina di fragole

Ingredienti
per 5-6 vasetti da 250 g

2 kg di fragole
zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Mondate le fragole, lavatele e asciugatele bene. Tagliatele a pezzetti, raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per 10 minuti circa, mescolando e schiumando.

2 Trascorso questo tempo, spegnete e frullate tutto con un mixer a immersione; quindi, con un colino a maglie strette, passate la purea di fragole al setaccio in modo da eliminare i semini ed eventuali residui di polpa.

3 Pesate il succo ottenuto e per ogni 500 g di liquido aggiungete 250 g di zucchero e 100 g di acqua. Versate tutto in una casseruola, unite il succo del limone, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando e schiumando spesso. Raggiunta la giusta consistenza, distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Gelatina di lamponi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di lamponi
500 g di zucchero

Preparazione

1 Lavate e mondate i lamponi e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso. Unite 1 bicchiere di acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fiamma dolce per 15 minuti, mescolando delicatamente.

2 Trascorso questo tempo, raccogliete i lamponi in un colino a maglie strette e lasciate colare il succo direttamente nella casseruola. Mettete nuovamente sul fuoco e fate cuocere per 15 minuti a partire dal bollore.

3 Una volta pronta, distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciate raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido; quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di lamponi

Lavate e mondate **1 kg di lamponi** e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungete pari peso in **zucchero** e il succo di **1 limone** e mettete sul fuoco. Portate a bollore e fate cuocere per 10 minuti, mescolando e schiumando spesso. Una volta pronta, distribuite la confettura nei vasetti di vetro, fateli sterilizzare in acqua bollente per 20 minuti e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Gelatina di mirtilli rossi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di mirtilli rossi
600 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Sciacquate i mirtilli sotto l'acqua corrente e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso. Unite 1/2 bicchiere di acqua, mettete sul fuoco e fate cuocere fino a ridurli in purea.

2 Passate la purea di mirtilli al setaccio e raccogliete il succo in un pentolino. Unite lo zucchero e il succo del limone, mettete nuovamente sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fiamma dolce per 20 minuti circa, mescolando e schiumando spesso.

3 Raggiunta la giusta consistenza, distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Gelatina di more e bacche di sambuco

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

600 g di more
400 g di bacche di sambuco
600 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Mondate e lavate sotto l'acqua corrente le more e le bacche di sambuco. Raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso, unite il succo del limone e 250 ml di acqua e mettete sul fuoco.

2 Fate cuocere fino a ridurre i frutti in purea; quindi levate dal fuoco, passate la purea al passaverdure e raccogliete il succo in un pentolino. Mettete nuovamente sul fuoco, unite lo zucchero e portate a bollore su fiamma vivace, mescolando spesso; quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura fino a raggiungere la giusta consistenza.

3 Distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda.

4 Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa, quindi spegnete e lasciate raffreddare. Al termine, levate i vasetti, asciugateli, etichettateli e conservateli al buio in un luogo fresco e asciutto.

Gelatina di moscato e cannella

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

750 ml di moscato
500 ml di succo di mele
700 g di zucchero
cannella in polvere

Preparazione

1. Versate il moscato in una casseruola dal fondo spesso, mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, spegnete e fiammeggiate rapidamente.

2. Unite quindi il succo di mele e 1 cucchiaino di cannella, mescolate e mettete nuovamente sul fuoco. Fate cuocere su fiamma dolce per 20 minuti circa, mescolando e schiumando spesso, fino a raggiungere la giusta consistenza.

3. Distribuite la gelatina nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Marmellata di arance al cardamomo

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di arance non trattate
1 kg di zucchero
semi di cardamomo

Preparazione

1 Lavate le arance, bucherellate la scorza con i rebbi di una forchetta e raccoglietele in una pentola capiente. Copritele con acqua fredda e lasciate in ammollo per un paio di giorni, cambiando spesso l'acqua.

2 Trascorso questo tempo, scolate le arance e asciugatele bene; eliminate la scorza, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca, e tagliatela a julienne. Sbollentate le scorzette di arancia per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente, quindi scolatele e tenete da parte.

3 Tagliate le arance a spicchi e poi a pezzi più piccoli, eliminate i semi e raccogliete la polpa in una casseruola dal fondo spesso. Unite lo zucchero e un cucchiaino di semi di cardamomo, pestati, e lasciate macerare per un paio di ore. Trascorso questo tempo, mettete sul fuoco e potate a bollore, mescolando e schiumando spesso.

4 Fate cuocere su fiamma dolce per 40 minuti circa, sempre mescolando; quindi unite le scorzette di arancia e proseguite la cottura per una decina di minuti. Una volta pronta, distribuite la marmellata nei vasetti di vetro sterilizzati. Chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare; quindi sterilizzateli in acqua bollente per 20 minuti circa. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel liquido. Scolateli e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Marmellata di limoni e zenzero

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di limoni non trattati
300 g di zucchero
40 g di radice di zenzero

Preparazione

1. Lavate i limoni, bucherellate la scorza con i rebbi di una forchetta, facendo attenzione a non intaccare la polpa, e raccoglieteli in una pentola capiente. Coprite con acqua fredda e lasciate in ammollo per 3 giorni, cambiando l'acqua due volte al giorno.

2. Trascorso questo tempo, scolate i limoni, tagliateli a pezzetti, privateli dei semi e raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso. Unite lo zucchero, due bicchieri di acqua e lo zenzero grattugiato, e mettete sul fuoco.

3. Fate cuocere su fiamma dolce per 45 minuti a partire dal bollore, mescolando spesso. Una volta raggiunta la giusta consistenza, distribuite la marmellata nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

SCUOLA DI PULIZIA

LEVATORSOLI, SPELUCCHINI, PASSAVERDURE…TUTTO L'OCCORRENTE PER PREPARARE AL MEGLIO FRUTTA E VERDURA E REALIZZARE CONSERVE IMPECCABILI

Progettato per agevolare tutte le operazioni, dalla pestatura alla pulitura, "Aroma" è il mortaio di **Alessi** in ceramica stoneware.

Per ricavare la polpa della frutta, lo scavino sferico di **Giannini**

"Melasbuccio" sbuccia/affetta-mela in metallo disponibile in tre colorazioni. Di **Maiuguali**

Tagliafrutta "Universal" regolabile. Di **Westmark**

Il set "Les Essentiels Art Déco" si compone di coltello a lama liscia, a lama seghettata, spelucchino e pela frutta e verdura. Di **Opinel**

Spelucchino "Fruit&Vegetable" in acciaio inox. Di **Brandani**

Il tagliere antibatterico della linea "Vitamino" di **Tescoma** può essere utilizzato da entrambi i lati. Il bordino rialzato impedisce agli alimenti tagliati di cadere e ai liquidi di disperdersi.

Per realizzare golose marmellate di ciliegie: lo snocciola ciliegie della linea "Handy" di **Tescoma**. In plastica e acciaio inox.

Per la conserva di pomodoro è indispensabile il passaverdure. Questo è della linea "Handy" di **Tescoma**

Taglia kiwi in acciaio inox. Di **Gefu**

Per ridurre in purea frutta e verdura in modo semplice e veloce, ecco il passaverdura di **Etty Bossi**. Distribuito da Künzi.

Pelino MAXI, per pelare più velocemente frutta e verdura. Della linea "I genietti" di **Ipac**

Sbuccia-ananas, dadolatore e contenitore trasparente da 1000 ml, con coperchio salvafreschezza e funzione di misurino. Per rendere pratica e veloce la pulizia e la conservazione dell'ananas. Di **Gefu**

Levatorsoli di **Ipac**, per rimuovere con grande semplicità i torsoli di mele e pere.

Passaverdure ed estrattore succo di **Westmark**. Distribuito da Schoenhuber.

Chutney, frutta sciroppata e sotto spirito, mostarde

- Ananas sciroppato
- Arance al cointreau
- Chutney di barbabietole
- Chutney di cipolle rosse
- Chutney di pomodori verdi
- Ciliegie sotto spirito
- Lamponi sotto grappa
- Macedonia di frutta sciroppata
- Mostarda di pere e mele
- Mostarda di zucca al profumo di cannella
- Mostarda toscana
- Pesche al maraschino

Ananas sciroppato

Ingredienti
per 2 vasetti da 250 g

1 ananas maturo
500 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione

1 Spuntate l'ananas, privatelo della buccia e, con l'aiuto dell'apposito strumento, eliminate il torsolo. Tagliatelo a fettine di circa 1 cm di spessore, sistematele in una terrina, irroratele con il succo del limone e lasciate riposare per una mezz'ora. Trascorso questo tempo, disponetele nei vasetti di vetro sterilizzati.

2 Preparate lo sciroppo. In una casseruola raccogliete 350 ml di acqua e lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete e lasciate intiepidire.

3 Una volta tiepido, distribuite lo sciroppo nei vasetti di vetro sterilizzati, riempendoli fino a tre quarti, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti.

4 Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Arance al cointreau

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di arance
400 g di zucchero
cointreau

Preparazione

1 Lavate le arance, eliminate le estremità e tagliatele a fettine di circa 5 mm di spessore. Raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso, copritele con acqua fredda, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fiamma dolce per 2-3 minuti; quindi scolate le fettine di arancia e ripetete l'operazione una seconda volta. Al termine, scolate e lasciate asciugare su un canovaccio pulito.

2 Preparate lo sciroppo. Versate 1 l di acqua in una casseruola, unite lo zucchero e portate a bollore. Lasciate sobbollire per circa 10 minuti, quindi unite le fettine di arancia e fate cuocere per 10-15 minuti. Spegnete, coprite e lasciate riposare per circa 12 ore.

3 Trascorso questo tempo, scolate le fettine di arancia, rimettete lo sciroppo sul fuoco e fate riprendere il bollore. Unite nuovamente le fettine di arancia e fate cuocere fino a ottenere una densità viscosa. Spegnete, scolate e distribuite le fettine nei vasetti di vetro sterilizzati. Unite quindi 1 bicchierino di cointreau allo sciroppo, mescolate e lasciate intiepidire.

4 Colmate i vasetti con lo sciroppo, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate intiepidire, quindi scolate e conservate in un luogo fresco e asciutto.

Chutney di barbabietole

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

250 g di barbabietole rosse
20 g di pinoli già pelati
1 mela granny smith
1/2 cipolla dorata
1/2 bicchiere di marsala secco
cannella in polvere
la scorza di 1 limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe rosa

Alici fritte

1 Pulite **300 g di alici fresche**, apritele a libretto, evisceratele ed eliminate la lisca e la testa. Sciacquatele bene e tamponatele con carta assorbente da cucina.

2 Passatele nella **farina** e friggetele in abbondante **olio di semi** ben caldo; quando saranno ben dorate, scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e servitele calde.

Preparazione

1 Sciacquate e sbucciate le barbabietole, quindi tagliatele a dadini. Affettate la cipolla a julienne, sbucciate la mela e tagliatela a cubetti. In un tegame scaldate un filo di olio e aggiungete le barbabietole, la cipolla e la mela. Salate, pepate, profumate con un pizzico di cannella e fate cuocere per una mezz'ora.

2 Quando le barbabietole e la cipolla saranno ben morbide, bagnate con il marsala, lasciate sfumare e levate dal fuoco. Distribuite il chutney nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudete ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

3 A questo punto, avvolgete i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa, quindi spegnete e lasciate raffreddare. Etichettate e conservate in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce. Al momento di servire, trasferite il chutney di barbabietole in una ciotolina e guarnite con i pinoli e le scorze del limone a julienne. Accompagnate, a piacere, con alici fritte ben calde.

Chutney di cipolle rosse

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di cipolle rosse
250 g di zucchero di canna
il succo di 1/2 limone
300 ml di aceto di vino rosso
3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
1 cucchiaio di grani di senape
1 peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
1/2 cucchiaino di sale
grani di pepe nero

Preparazione

1 Affettate finemente le cipolle. In un tegame fate scaldare 3 cucchiai di olio, aggiungete le cipolle e fatele cuocere dolcemente per 10 minuti. Spolverizzate con un po' di zucchero di canna e fate rosolare per 15 minuti, fino a quando inizieranno a dorarsi.

2 Unite lo zucchero restante, il succo del limone, l'aglio tritato, l'alloro, i grani di senape, il peperoncino, il sale e il pepe; bagnate con l'aceto e lasciate sobbollire per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Le cipolle dovranno diventare tenerissime e il liquido si dovrà ridurre completamente.

3 Una volta pronto, distribuite il chutney nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli per qualche minuto e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Avvolgete quindi i vasetti con un canovaccio, sistemateli sul fondo di una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti circa; al termine spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Scolate e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Chutney di pomodori verdi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di pomodori verdi da insalata
400 ml di aceto di vino bianco
250 g di zucchero
2 peperoncini jalapeño verdi
2 spicchi di aglio
2 cipolle
sale

Preparazione

1 Lavate e mondate i pomodori, fateli a spicchietti e raccoglieteli in una ciotola. Preparate un trito con gli spicchi di aglio, i peperoncini e le cipolle, e unitelo ai pomodori; aggiungete 1 cucchiaio di sale e lasciate macerare per circa 12 ore.

2 Trascorso il tempo di macerazione, raccogliete i pomodori in una casseruola dal fondo spesso, unite lo zucchero e l'aceto, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando di tanto in tanto. Fate cuocere su fiamma dolce per circa 1 ora, sempre mescolando.

3 Raggiunta la giusta consistenza, distribuite il chutney nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

4 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Ciliegie
sotto spirito

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di ciliegie
300 g di zucchero
500 ml di alcol a 95 °C

Preparazione

1 Lavate le ciliegie sotto l'acqua corrente, levate il picciolo e fatele asciugare bene su un canovaccio pulito; quindi distribuitele nei vasetti di vetro sterilizzati, facendo attenzione a non stringerle troppo.

2 Preparate lo sciroppo. Raccogliete in una casseruola 200 ml di acqua e lo zucchero, e portate a bollore. Lasciate sobbollire fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete e lasciate raffreddare.

3 Una volta freddo, unite l'alcol allo sciroppo e mescolate bene. Distribuite il liquido nei vasetti, riempiendoli fino a tre quarti, chiudeteli ermeticamente e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Confettura di ciliegie

1 Snocciolate **1 kg di ciliegie** e raccoglietele in una casseruola dal fondo spesso. Unite **500 g di zucchero** e **1/2 bicchiere di acqua** e portate a bollore su fiamma dolce. Fate sobbollire per 30 minuti, mescolando e schiumando di tanto in tanto.

2 Distribuite la confettura nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli, capovolgeteli per qualche minuto e lasciate raffreddare. Sterilizzate i vasetti in acqua bollente per circa 20 minuti, quindi scolate e conservate in un luogo fresco e asciutto.

Lamponi sotto grappa

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di lamponi
400 g di zucchero
grappa

Preparazione

1 Mondate e lavate delicatamente i lamponi con acqua ghiacciata, scolateli e fateli asciugare su un canovaccio pulito, quindi raccoglieteli nei vasetti di vetro sterilizzati.

2 Distribuite la grappa nei vasetti e chiudete ermeticamente. Etichettate e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno un mese prima di consumare.

Fichi al brandy

1 Preparate lo sciroppo. Raccogliete in una casseruola **250 g di zucchero** con **350 ml di acqua**, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lasciate sobbollire fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete e lasciate raffreddare.

2 Una volta freddo, unite **600 ml di brandy** allo sciroppo. Mescolate e lasciate riposare. Lavate i **fichi**, sbucciateli e sistemateli nei vasetti di vetro sterilizzati. Colate lo sciroppo al brandy nei vasetti, chiudete e fate riposare 30 giorni prima di consumare.

Macedonia di frutta sciroppata

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di frutta mista mondata
e senza nocciolo (pesche, albicocche, pere, melone, uva bianca, lamponi, mirtilli, more, ciliegie)
500 g di zucchero
1 limone
1 arancia
1 stecca di cannella

Preparazione

1. Preparate lo sciroppo. In una casseruola raccogliete 400 ml di acqua con lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a bollore, quindi spegnete, aggiungete le scorze degli agrumi e la stecca di cannella e lasciate riposare per 20 minuti.

2. Tagliate la frutta a cubetti di un paio di cm, snocciolate le ciliegie, lasciate interi i frutti di bosco e tagliate a metà gli acini di uva, privati dei semi. Trascorso il tempo di riposo, eliminate gli aromi dallo sciroppo; rimettete sul fuoco e portate a bollore, quindi unite la frutta, mescolate e spegnete il fuoco. Coprite e lasciate riposare per 5 minuti.

3. Trascorso questo tempo, scolate la frutta dal liquido e raccoglietela nei vasetti di vetro sterilizzati. Rimettete lo sciroppo sul fuoco, unite gli aromi tenuti da parte e lasciate sobbollire fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete e lasciate intiepidire.

4. Distribuite lo sciroppo nei vasetti, riempiendoli fino a tre quarti, chiudeteli e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli e asciugateli. Conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Mostarda di pere e mele

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

5-6 pere a polpa soda
5-6 mele non mature
800 g di zucchero
il succo di 2 limoni
essenza di senape
formaggi assortiti
(taleggio, gorgonzola,
bitto, salva cremasco)

Preparazione

1 Lavate e sbucciate le pere e le mele. Dividetele in quattro ed eliminate il torsolo. Raccoglietele in una ciotola capiente e ricoprite con lo zucchero. Unite il succo dei limoni e mescolate. Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un giorno.

2 Il giorno successivo scolate la frutta e tenetela da parte. Raccogliete il liquido in una casseruola dal fondo spesso, portate a bollore e spegnete. A questo punto versate lo sciroppo sulla frutta e ripetete questa operazione anche nei 3 giorni successivi (se lo sciroppo fosse poco, potete sciogliere 400 g di zucchero in 1/2 l di acqua, lasciando bollire il tutto a fuoco medio per 30 minuti circa).

3 Il quarto giorno raccogliete lo sciroppo in una casseruola, fatelo scaldare, aggiungete la frutta e fate cuocere. Quando inizierà a sobbollire, abbassate la fiamma e proseguite a fuoco dolcissimo, fino a che la frutta non diventa trasparente. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

4 Inserite 5 gocce di essenza di senape nei vasetti di vetro sterilizzati. Unite la frutta e riempite per metà. Unite altre 5 gocce di essenza di senape e completate con la frutta rimanente. Chiudete i vasetti e sterilizzateli in acqua bollente per 20 minuti. Scolate e fate riposare per qualche giorno prima di consumare. Al momento di servire, distribuite la mostarda in coppette individuali e accompagnate con formaggi assortiti.

Mostarda di zucca al profumo di cannella

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di polpa di zucca
100 g di miele di acacia
100 g di zucchero
1/2 l di vino bianco
1 stecca di cannella
semi di senape bianca
sale

Preparazione

1 Tagliate la polpa di zucca a tocchetti delle stesse dimensioni. Raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e fate cuocere, su fiamma dolce, per circa 10 minuti. Scolate la dadolata di zucca, distribuitela su un canovaccio pulito, senza sovrapporla, e lasciate asciugare per bene.

2 Nel frattempo versate il vino in una casseruola, unite il miele, lo zucchero e 1 cucchiaino di semi di senape, leggermente schiacciati, e profumate con la stecca di cannella. Lasciate cuocere fino a ottenere uno sciroppo denso, quindi spegnete ed eliminate la cannella.

3 Distribuite la dadolata di zucca nei vasetti di vetro sterilizzati. Versate lo sciroppo ancora bollente nei vasetti e chiudeteli ermeticamente. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Mostarda toscana

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di mele golden
500 g di pere
3 kg di uva nera da vino
500 g di zucchero
200 g di cedro candito
50 g di senape bianca in polvere
1 limone
vino rosso dolce

Preparazione

1 Lavate l'uva sotto l'acqua corrente, staccate gli acini, passateli al passaverdure e filtrate il succo ottenuto con un colino a maglie strette. Sbucciate le mele e le pere, tagliatele a spicchi, eliminate i semi e il torsolo e fatele a tocchetti.

2 Raccogliete la dadolata di mele e pere in una casseruola dal fondo spesso, unite un bicchiere di vino, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, fino a quando il liquido si sarà assorbito completamente. A questo punto unite il succo di uva e lo zucchero e proseguite la cottura, mescolando e schiumando spesso.

3 Fate cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza, quindi levate dal fuoco e unite la scorza del limone grattugiata, il cedro candito a dadini e la senape, precedentemente sciolta in un goccio di vino. Versate la mostarda nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti.

4 Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Pesche al maraschino

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di pesche
500 g di zucchero
maraschino

Preparazione

1 Sciacquate le pesche sotto l'acqua corrente e asciugatele delicatamente con carta assorbente da cucina. Tagliatele a metà, denocciolatele e sistematele nei vasetti di vetro sterilizzati, alternandole allo zucchero e facendo attenzione a non schiacciarle.

2 Versate il maraschino nei vasetti fino a coprire completamente le pesche. Chiudete ermeticamente, etichettate e conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno due mesi prima di consumare.

Pere sciroppate

1 Lavate **1 kg di pere cosce** sotto l'acqua corrente, asciugatele bene, sbucciatele, tagliatele a metà ed eliminate semi e torsolo. Distribuitele nei vasetti di vetro sterilizzati alternandole con lo **zucchero** e facendo attenzione a non schiacciarle.

2 Irrorate le pere con il succo di **1 limone**, chiudete i vasetti ermeticamente e fateli sterilizzare in acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e fateli raffreddare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

SOTTO VETRO

DOPO AVER PREPARATO AL MEGLIO FRUTTA E VERDURA, ECCO GLI STRUMENTI DEL MESTIERE PER CUOCERE E INVASARE LE VOSTRE CONSERVE

Tappo con superficie in lavagna nera su cui scrivere il contenuto. Di **Ipac**

Svitabarattoli di **Ipac**: grazie al suo meccanismo a cric, si blocca saldamente e rimuove senza sforzo qualunque tappo.

L'infusore di **Ipac** consente agli aromi, racchiusi al suo interno, di sprigionare tutta la loro fragranza e il loro sapore in cottura, senza rilasciare fastidiosi residui.

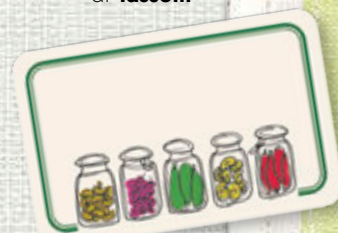
Spatola con termometro della linea "Delícia" di **Tescoma**. Misura da 0 a +250 °C ed emette un segnale acustico al raggiungimento della temperatura desiderata.

Casseruola in rame con manici in ferro di **Mauviel** (30 cm di diametro).

Colino di **Mauviel** in acciaio, rivestito esternamente in rame.

Casseruola cuoci frutta di **Wald**, collezione "Sapore & Benessere". In argilla naturale Terra Sana.

Barattoli Pois di **Villa D'Este Home Tivoli**. In vetro con tappo a vite decorato. Il supporto è in acciaio cromato con manici in legno.

Per personalizzare marmellate e conserve: etichette adesive di **Tassotti**

Barattoli in vetro a chiusura ermetica con lavagnetta e gessetto. Di **Schoenhuber**

Barattoli in vetro di **Villa D'Este Home Tivoli**. Decorati da un nastro in tessuto vichy, hanno il tappo a chiusura ermetica.

"Lilo", passa frutta per marmellate di **Maiuguali**. In acciaio inox.

Piccolo imbuto in acciaio inox per versare l'olio nei barattoli senza versare o sporcare. Della linea "i genietti" di **Ipac**

Per travasare la marmellata nei vasetti, simpatico set di imbuti. Di **Maiuguali**

Sott'olio, sott'aceto, sotto sale e al naturale

- Asparagi al naturale
- Boccioli di borragine in agrodolce
- Carciofini sott'olio
- Ceci al naturale
- Cetriolini sott'aceto
- Cipolline borettane sott'aceto
- Cucunci sotto sale
- Datterini gialli e rossi al naturale
- Fagioli borlotti sott'olio
- Fagiolini al naturale
- Feta e olive taggiasche sott'olio
- Foglie di vite al naturale
- Friggitelli sott'olio
- Giardiniera in agrodolce
- Melanzane sott'olio
- peperoncini ripieni di tonno sott'olio
- Peperoni grigliati sott'olio
- Pomodori verdi ripieni sott'olio
- Porcini sott'olio
- Ravanelli piccanti in agrodolce
- Taccole al naturale
- Zucca sott'olio
- Zucchine in agrodolce

Asparagi al naturale

Ingredienti
per 4 vasetti da 250 g

1 kg di asparagi
8 g di sale

Preparazione

1 Sciacquate accuratamente gli asparagi, eliminate la parte dei gambi dura e fibrosa, pareggiateli e legateli a mazzetto. Metteteli in piedi nell'apposita asparagiera e lessateli con le punte fuori dall'acqua per 3-4 minuti.

2 Trascorso il tempo di cottura, scolate gli asparagi, slegateli e fateli asciugare bene su un canovaccio pulito; quindi distribuiteli nei vasetti di vetro sterilizzati.

3 Versate 1 l di acqua in una casseruola, unite il sale, mettete sul fuoco e portate a bollore. Spegnete, versate il liquido bollente nei vasetti, chiudete e fate sterilizzare per circa 20 minuti in acqua bollente. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Boccioli di borragine in agrodolce

Ingredienti
per 1 vasetto da 250 g

250 g di boccioli di borragine
1 bicchiere di aceto bianco
1 bicchiere di vino bianco
sale

per il liquido agrodolce
30 cl di aceto di vino bianco
50 cl di acqua
10 g di zucchero

Preparazione

1 Sciacquate delicatamente i boccioli di borragine sotto l'acqua corrente fredda, quindi scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. In un pentolino raccogliete il vino e l'aceto, aggiungete un cucchiaino di sale, mettete sul fuoco e portate a bollore.

2 Appena il liquido sarà arrivato al bollore, unite i boccioli di borragine (**foto A**) e lasciateli bollire per 2 minuti. Trascorso il tempo di cottura, scolateli e fateli asciugare per bene. Preparate il liquido agrodolce: in un pentolino raccogliete l'aceto, l'acqua e lo zucchero (**foto B**), mettete sul fuoco e portate a bollore.

3 Raccogliete i boccioli di borragine nel vasetto di vetro sterilizzato, mettendoli ben serrati ma non schiacciati (**foto C**). Versate il liquido sui boccioli (**foto D**), chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente (**foto E**), quindi spegnete, lasciate raffreddare il vasetto nel liquido e poi scolate. Conservate in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Boccioli di borragine in agrodolce

C

D

RISOLI
E

Carciofini sott'olio

Ingredienti
per 4 vasetti da 500 g

2 kg di carciofini
500 ml di vino bianco
500 ml di aceto
il succo di 2 limoni
2 spicchi di aglio
qualche foglia di salvia
olio extravergine di oliva
sale e pepe nero in grani

Preparazione

1 Mondate i carciofini: eliminate le foglie esterne più dure e le parti coriacee, fino ad arrivare alle foglie chiare e tenere, spuntateli e tagliate il gambo. Man mano che sono pronti, immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone.

2 Versate l'aceto e il vino in una casseruola, aggiungete una pari quantità di acqua e un pizzico di sale, e portate a bollore. Sbollentate i carciofini per 5 minuti; scolateli, passateli in acqua fredda per fermare la cottura, strizzateli leggermente e metteteli ad asciugare bene su un canovaccio, capovolti, per almeno 5-6 ore.

3 Trascorso questo tempo, distribuite i carciofini nei vasetti di vetro sterilizzati, unite qualche grano di pepe e colmate di olio. Battete i vasetti e premete leggermente i carciofini per eliminare eventuali bolle di aria, mettete da parte e lasciate riposare per un paio di ore, senza chiuderli.

4 Trascorso questo tempo, se necessario, rimboccate l'olio, quindi chiudete i vasetti e fateli sterilizzare per circa 20 minuti a partire dal bollore. Al termine spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido; quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima di consumare.

Ceci al naturale

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

700 g di ceci secchi
bicarbonato
sale

Preparazione

1 Raccogliete i ceci in una casseruola, unite 2 cucchiai di bicarbonato, copriteli con acqua fredda e lasciateli in ammollo per 24 ore.

2 Trascorso questo tempo, scolate i ceci, sciacquateli bene e rimetteteli nella casseruola con abbondante acqua fredda. Mettete sul fuoco, portate a bollore e lasciate cuocere fino a quando i ceci saranno teneri, ma non sfatti; quindi scolateli e distribuiteli nei vasetti di vetro sterilizzati.

3 Versate l'acqua di cottura dei ceci nei vasetti, chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in acqua bollente per 20 minuti circa, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

Sedano al naturale

1 Mondate e lavate **500 g di coste di sedano** e tagliatele a pezzetti di circa 3 cm. Versate **1 l di acqua** in una casseruola, unite **5 g di sale** e portate a bollore. Sbollentate i pezzetti di sedano per 3 minuti, quindi scolateli, passateli in acqua fredda, sistemateli nei vasetti e chiudete ermeticamente.

2 Fate sterilizzare i vasetti per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente. Spegnete, lasciate intiepidire e scolate. Conservate in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce.

Cetriolini sott'aceto

Ingredienti

per 4 vasetti da 250 g

1 kg di cetriolini
1 l di aceto di vino bianco
chiodi di garofano
qualche foglia di alloro
pepe bianco in grani
sale grosso

Preparazione

1 Staccate il picciolo ai cetriolini, passateli con uno spazzolino per eliminare la peluria, sciacquateli bene sotto l'acqua corrente e asciugateli con un canovaccio pulito; raccoglieteli quindi in una ciotola, copriteli con l'aceto bollente e lasciateli macerare per una notte.

2 Trascorso questo tempo, scolate i cetriolini dal liquido e disponeteli nei vasetti di vetro sterilizzati. Versate l'aceto in un pentolino dal fondo spesso, unite qualche foglia di alloro, 1 cucchiaino di chiodi di garofano e una manciata di sale e di pepe, e portate a bollore.

3 Appena l'aceto sarà arrivato al bollore, levate dal fuoco, filtrate e colmate i vasetti con il liquido bollente. Lasciate intiepidire, quindi chiudeteli ermeticamente e fateli sterilizzare per 20 minuti circa in abbondante acqua bollente. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno 40 giorni prima di consumare.

Cipolline borettane sott'aceto

Ingredienti
per 4 vasetti da 250 g

1 kg di cipolline borettane
1 l di aceto di vino rosso
qualche foglia di alloro
chiodi di garofano
pepe nero in grani
sale

Preparazione

1 Mondate le cipolline, sciacquatele e sbollentatele per un paio di minuti in acqua leggermente salata. Scolatele, passatele rapidamente sotto un getto di acqua fredda e lasciatele asciugare bene su un canovaccio pulito, senza sovrapporle. Distribuite quindi le cipolline nei vasetti di vetro sterilizzati, unite 2-3 foglie di alloro, 4-5 grani di pepe e 1 chiodo di garofano.

2 Versate l'aceto in una casseruola, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lasciate sobbollire per 2-3 minuti, quindi spegnete e fate intiepidire. Una volta tiepido, versate l'aceto nei vasetti, chiudeteli ermeticamente e lasciate raffreddare.

3 Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Cucunci sotto sale

Ingredienti

per 2 vasetti da 250 g

500 g di cucunci
500 g di sale grosso

Preparazione

1 Sciacquate bene i cucunci sotto l'acqua corrente. Scolateli e fateli asciugare al sole per 8-10 ore. Trascorso questo tempo, raccoglieteli in una ciotola, unite metà sale e mescolate bene.

2 Sistemate i cucunci nei vasetti di vetro sterilizzati, alternandoli a strati di sale grosso. Proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti e terminando con il sale grosso. Chiudete i vasetti ermeticamente e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Limoni al sale

1 Lavate **10 limoni** sotto l'acqua corrente, spazzolateli e metteteli in una ciotola. Copriteli con acqua fredda e lasciateli in ammollo per sei giorni, cambiando l'acqua ogni giorno. Trascorso questo tempo, incideteli in quarti, facendo attenzione a non intaccare la polpa, e mettete un pizzico di **sale fino** in ogni fessura.

2 Sistemate i limoni nei vasetti di vetro sterilizzati, pressateli bene e unite **1 cucchiaio di sale grosso**. Chiudete ermeticamente e conservate in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima di consumare.

Datterini gialli e rossi al naturale

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

500 g di datterini gialli
(delle stesse dimensioni)
500 g di datterini rossi
(delle stesse dimensioni)
1 ciuffo di basilico
sale

Preparazione

1 Staccate il picciolo dai pomodorini. Lavateli, asciugateli molto bene e punzecchiateli in 2-3 punti con un ago da lana.

2 Distribuite i pomodorini (senza mischiarli per colore) nei vasetti di vetro già sterilizzati: metteteli il più possibile gli uni vicino agli altri arrivando fino al bordo dei vasetti. Profumate con una fogliolina di basilico, colmate con acqua bollente leggermente salata, chiudete ermeticamente e capolvogete per alcuni minuti.

3 Avvolgete ogni vasetto in un canovaccio, metteteli in una pentola, portate a bollore e sterilizzate per una mezz'ora. Spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nell'acqua. Levateli, asciugateli, etichettateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno 3-4 settimane prima di consumare.

Fagioli borlotti sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di fagioli borlotti secchi
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di salvia
4-5 foglie di alloro
chiodi di garofano
pepe nero in grani
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mettete in ammollo i fagioli per 8-10 ore. Trascorso questo tempo, sciacquateli sotto l'acqua corrente e fateli scolare. Nel frattempo versate in una casseruola abbondante acqua salata, unite lo spicchio di aglio, la salvia, l'alloro, i chiodi di garofano e qualche grano di pepe, e portate a bollore.

2 Una volta arrivato al bollore, tuffate i fagioli e lessateli al dente. Scolateli, sistemateli nei vasetti di vetro sterilizzati, unite qualche chiodo di garofano e qualche fogliolina di salvia e colmate con l'olio.

3 Battete leggermente i vasetti sul piano di lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria e lasciate riposare per un paio di ore, senza chiudere. Trascorso questo tempo, se necessario, rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Conservate al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima di consumare.

Fagiolini al naturale

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di fagiolini
sale

Preparazione

1 Spuntate i fagiolini e sciacquateli accuratamente. In una casseruola portate a bollore abbondante acqua con due cucchiaini di sale. Tuffate i fagiolini e scottateli per circa 3 minuti; quindi scolateli, passateli sotto un getto di acqua fredda e sistemateli nei vasetti di vetro sterilizzati.

2 Colmate i vasetti con l'acqua di cottura dei fagiolini, chiudeteli ermeticamente e lasciateli raffreddare; quindi fateli sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido.

3 Al termine, scolate i vasetti, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno un mese prima di consumare.

Feta e olive taggiasche sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1/2 kg di olive taggiasche mature
500 g di feta
1 peperoncino
1 spicchio di aglio
1 rametto di origano
qualche foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale grosso

Preparazione

1 Lavate e asciugate le olive. Raccoglietele in una ciotola capiente e unite 50 g di sale e l'aglio a pezzetti. Mescolate, coprite e lasciate riposare per una decina di giorni, girando le olive un paio di volte al giorno.

2 Trascorso il tempo, sciacquate le olive, scolatele, tamponatele con un canovaccio, distribuitele su un altro canovaccio e lasciate riposare per almeno 6 ore (al termine dovranno risultare perfettamente asciutte).

3 Tagliate la feta a cubetti e distribuiteli insieme alle olive nei vasetti di vetro sterilizzati. Profumate con un po' di origano, una foglia di alloro e qualche pezzettino di peperoncino (secondo il vostro gusto), e colmate di olio.

4 Battete i vasetti per eliminare eventuali bolle di aria e lasciate riposare per un paio di ore, senza chiuderli con il coperchio. Trascorso questo tempo, se necessario, rimboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Etichettateli e conservateli al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima di consumare.

Foglie di vite al naturale

Ingredienti
per 1 vasetto da 250 g

foglie di vite
1 l di acqua
1 limone
sale

Preparazione

1 Sciacquate delicatamente le foglie di vite sotto l'acqua corrente fredda: in questo modo rimuoverete polvere ed eventuali insetti. Togliete il gambo con l'aiuto di un coltellino.

2 In una pesciera portate a bollore l'acqua leggermente salata e acidulata con il succo del limone. Disponete le foglie di vite sul piano removibile della pesciera (**foto A**) e, appena l'acqua arriverà al bollore, inseritele all'interno. Fate cuocere per 2 minuti, quindi scolatele (**foto B**), trasferitele su un foglio di carta assorbente da cucina e fatele asciugare completamente.

3 Distribuite le foglie di vite nel vasetto sterilizzato, intervallandole con una spolverizzata di sale (**foto C**). Completato il vasetto, versate dell'acqua bollita e coprite completamente. Chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli per alcuni minuti. Fate sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente (**foto D**). Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare nel liquido. Scolate i vasetti, asciugateli e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

I consigli dello chef

Con queste foglie potrete realizzare gustosi involtini vegetariani e dare un tocco di originalità e fantasia ai vostri piatti. Una raccomandazione: le foglie di vite devono essere giovani, integre e non trattate.

Foglie di vite al naturale

C

D

Friggitelli sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di friggitelli
1 l di aceto di vino bianco
2 peperoncini freschi
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Lavate i friggitelli sotto l'acqua corrente. In una casseruola versate 1 l di acqua, l'aceto e un pizzico di sale, mettete sul fuoco e portate a bollore. Unite i friggitelli e fate cuocere per 6-7 minuti; quindi scolateli, disponeteli su un canovaccio, senza sovrapporli, e lasciateli asciugare bene, coperti con un altro canovaccio, per circa 12 ore.

2 Trascorso questo tempo, tritate gli spicchi di aglio e tagliate i peperoncini a rondelle. Disponete i friggitelli nei vasetti di vetro sterilizzati, alternandoli agli spicchi di aglio tritati e alle rondelle di peperoncino, e coprite con l'olio.

3 Battete i vasetti sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle di aria e lasciate riposare per un paio di ore, senza chiudere. Trascorso questo tempo, se necessario, rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Etichettateli e conservateli al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima di consumare.

Giardiniera in agrodolce

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

3-4 peperoni rossi
400 g di carote
400 g di cipolline
400 g di cetriolini
2 l di aceto di vino bianco
75 g di zucchero
semi di senape gialla
alloro
sale

Preparazione

1 Abbrustolite i peperoni sulla fiamma del fornello, utilizzando uno spargifiamma. Raccoglieteli in un sacchetto di carta e lasciate riposare per una ventina di minuti. Levateli, spellateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi e le coste bianche interne, quindi fateli a falde. Staccate il picciolo ai cetriolini, passateli con uno spazzolino, lavateli, asciugateli e tagliateli a rondelle. Raschiate le carote sotto un getto di acqua fredda, spuntatele, asciugatele e tagliatele a fette di circa 3 mm di spessore. Infine mondate le cipolline.

2 Versate l'aceto in una casseruola. Aggiungete 1 l di acqua, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di semi di senape, lo zucchero e un paio di foglie di alloro. Unite gli ortaggi e portate a bollore. Levate dal fuoco e lasciate riposare per un'oretta. Trascorso questo tempo, scolate gli ortaggi e separateli per tipo e colore. Filtrate il loro liquido di cottura e riportate a bollore.

3 Distribuite gli ortaggi nei vasetti di vetro sterilizzati, procedendo a strati per tipo di ortaggio e alternando i colori per creare un bell'effetto cromatico: peperoni rossi, carote, cipolline, cetriolini. Colmate i vasetti con il liquido bollente, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli per alcuni minuti. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente; spegnete, lasciate raffreddare e poi scolate. Conservate in un luogo fresco e asciutto per almeno due settimane prima di consumare.

Melanzane sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di melanzane
1 l di aceto di vino bianco
2-3 spicchi di aglio
1 ciuffo di basilico
1 rametto di origano
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale grosso

Preparazione

1 Lavate le melanzane, asciugatele, spuntatele e tagliatele a fette. Scaldate una piastra di ghisa e grigliate le melanzane da entrambi i lati. Man mano che sono pronte, sistematele in un piatto. Versate l'aceto in una casseruola, aggiungete una pari quantità di acqua e un pizzico di sale e portate a bollore. Sbollentate le melanzane per 3-4 minuti, scolatele e tamponatele con un foglio di carta assorbente da cucina. Quindi stendetele su un canovaccio e lasciate asciugare per 5-6 ore (al termine dovranno risultare perfettamente asciutte).

2 Trascorso il tempo, tritate un po' di origano e spezzettate il basilico. Tritate anche l'aglio e il peperoncino (secondo i vostri gusti). Raccogliete tutto in una ciotola, aggiungete abbondante olio, emulsionate e lasciate insaporire per 20 minuti.

3 Versate un filo di olio aromatizzato sul fondo dei vasetti sterilizzati e distribuite le fette di melanzana a strati, alternandole sempre con l'olio aromatizzato. Riempite i vasetti fino a un paio di cm dal bordo e colmate con olio per coprire le melanzane.

4 Premetele con il dorso di un cucchiaio sterilizzato, per eliminare eventuali bolle d'aria, e tenete da parte un paio d'ore, senza chiudere i vasetti. Trascorso il tempo, se necessario, rimboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente.

Peperoncini ripieni di tonno sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di peperoncini tondi ciliegia
300 g di tonno sott'olio
100 g di capperi sott'aceto
100 g di filetti di alici sott'olio
1 l di aceto di vino bianco
sale

Preparazione

1 Lavate accuratamente i peperoncini (munitevi di guanti in lattice per non irritare la pelle). Con l'aiuto di un coltello affilato, eliminate la calottina superiore e svuotateli completamente dei semi.

2 In una casseruola versate 1 l di acqua e l'aceto, mettete sul fuoco e portate a bollore. A questo punto, unite i peperoncini e sbollentateli per un paio di minuti (fate attenzione a non superare i tempi di cottura o diventeranno troppo molli). Scolateli e metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito, capovolti, per circa 12 ore.

3 Trascorso questo tempo, sgocciolate il tonno e i filetti di alici dall'olio di conservazione, raccoglieteli nel bicchiere del mixer insieme ai capperi (tenetene qualcuno intero da parte) e frullate bene il tutto. Raccogliete il composto ottenuto in un sac à poche, farcite i peperoncini e mettete al centro 1 cappero.

4 Disponete i peperoncini ripieni, con la parte della farcitura rivolta verso l'alto, nei vasetti di vetro sterilizzati. Coprite con l'olio e battete leggermente i vasetti sul piano di lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria; lasciate riposare per un paio di ore senza chiudere. Trascorso questo tempo, se necessario, rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Etichettate e conservate al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno 30 giorni prima di consumare.

Peperoni grigliati sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di peperoni gialli rossi e verdi
2 spicchi di aglio
2 vasetti di filetti di alici sott'olio
1 peperoncino
1 rametto di origano
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Abbrustolite i peperoni sulla fiamma del fornello, utilizzando uno spargifiamma. Raccoglieteli in un sacchetto di carta del pane e lasciate riposare per una ventina di minuti. Levateli, spellateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi e le coste bianche interne, quindi fateli a falde.

2 Stendete le falde di peperone e lasciatele asciugare al sole per un giorno (ritiratele durante la notte). Trascorso il tempo, disponete su ogni falda un filetto di alice e arrotolatele.

3 Distribuite le falde di peperone farcite nei vasetti di vetro sterilizzati. Tra uno strato e l'altro profumate con un po' di aglio, di peperoncino e di origano, tritati. Premete leggermente, colmate di olio, battete i vasetti, e tenete da parte senza chiuderli per un paio di ore.

4 Trascorso il tempo, se necessario rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Etichettateli e conservateli al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno 30 giorni prima di consumare.

Pomodori verdi ripieni sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

10 pomodori verdi
1 cipollotto
1 carota grande
2 coste di sedano
100 g di tonno sott'olio
4 acciughe sott'olio
10 capperi
1/2 l di aceto
1/2 l di vino bianco
5 grani di pepe
5 bacche di ginepro
olio extravergine di oliva
sale

A

Preparazione

1 Lavate i pomodori, tagliateli e svuotateli della polpa (**foto A**). In un pentolino raccogliete il vino, l'aceto, i grani di pepe, il ginepro e un pizzico di sale. Mettete sul fuoco e portate a bollore.

2 Unite quindi i pomodori e fate cuocere per 4 minuti (**foto B**), girandoli spesso ma molto delicatamente. I pomodori dovranno assumere un colore meno brillante, ma dovranno rimanere ben sodi. Scolate i pomodori su un foglio di carta assorbente da cucina (**foto C**) e fateli raffreddare.

3 Rimettete il pentolino sul fuoco e fate riprendere il bollore. Nel frattempo lavate e mondate gli odori, quindi tagliateli a cubetti molto piccoli (**foto D**). Appena il liquido sarà arrivato al bollore, togliete le spezie, versate il trito di odori e fate bollire per 3 minuti.

4 Al termine, scolate il trito di odori su carta assorbente da cucina e fateli raffreddare. Tritate il tonno e le acciughe, unite il trito e mescolate bene. Con il composto ottenuto farcite i pomodori e mettete al centro un cappero (**foto E**).

5 Inserite i pomodori nei vasetti di vetro sterilizzati, mettendoli ben stretti, e coprite completamente con l'olio (**foto F**). Chiudete i vasetti, batteteli leggermente per eliminare eventuali bolle d'aria e trasferiteli in un luogo fresco e buio per almeno un mese prima di consumare.

Pomodori verdi ripieni sott'olio

E

F

Porcini sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di porcini piccoli
(delle stesse dimensioni)
1 l di aceto di vino bianco
1 spicchio di aglio
qualche foglia di alloro
chiodi di garofano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Mondate i funghi, eliminate la parte radicale, spazzolateli e passateli con un foglio di carta assorbente inumidito, facendo attenzione a non romperli. Raccoglieteli in una casseruola, conditeli con un po' di sale e copriteli di aceto.

2 Portate a bollore e fate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso il tempo, scolateli, tamponateli con carta assorbente da cucina, stendeteli su un canovaccio e lasciateli asciugare completamente.

3 Distribuite i funghi uno affianco all'altro, nei vasetti di vetro sterilizzati, realizzando più strati e intervallando gli strati con una foglia di alloro, qualche grano di pepe e qualche chiodo di garofano.

4 Profumate con uno spicchio di aglio, colmate i vasetti di olio, batteteli leggermente e premete (sempre leggermente) i funghi per far uscire eventuali bolle d'aria. Lasciate riposare per un paio d'ore senza chiudere. Premete nuovamente i funghi, nel caso aggiungete altro olio per colmare i vasetti. Etichettateli e conservateli al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno 30 giorni prima di consumare.

Ravanelli piccanti
in agrodolce

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di ravanelli
aceto di mele
peperoncino
miele
sale grosso

Preparazione

1 Mondate i ravanelli, lavateli, asciugateli e tagliateli a rondelle. Versate in una casseruola 1 l di acqua e 1 l di aceto, aggiungete 1 cucchiaio di sale grosso e 4-5 cucchiai di miele, mettete sul fuoco e fate scaldare.

2 Distribuite i ravanelli nei vasetti di vetro sterilizzati fino a riempirli, profumate con un po' di peperoncino tritato (secondo il vostro gusto), colmate con il liquido di cottura caldo e filtrato, capovolgete per qualche minuto e lasciate raffreddare.

3 Chiudete ermeticamente, avvolgete ogni vasetto in un canovaccio, metteteli in una pentola, portate a ebollizione e sterilizzate per una ventina di minuti. Spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nell'acqua. Levateli, asciugateli, etichettateli e riponeteli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per 3-4 settimane.

Taccole al naturale

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di taccole
1 cipolla
alloro
prezzemolo
sale

Preparazione

1 Fate bollire per una decina di minuti 3 l di acqua con 5-6 foglie di alloro, un ciuffo di prezzemolo, la cipolla, tagliata a pezzi, e una presa di sale. Mondate le taccole, lavatele e asciugatele.

2 Filtrate il liquido, rimettete sul fuoco, aggiungete le taccole e lessatele per un paio di minuti. Scolatele e distribuitele nei vasetti già sterilizzati fino a riempirli. Colmate con il liquido di cottura bollente, capovolgete per qualche minuto e chiudete ermeticamente.

3 Avvolgete ogni vasetto in un canovaccio, metteteli in una pentola, portate a bollore e sterilizzate per una ventina di minuti. Spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nell'acqua. Levateli, asciugateli, etichettateli e riponeteli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno un mese prima di consumare.

Zucca sott'olio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1,5 kg di polpa di zucca
1 l di aceto bianco di vino
4 spicchi di aglio
3-4 peperoncini
origano
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Tagliate la zucca a tocchetti. Raccoglieteli in un colapasta, cospargete con il sale e lasciate riposare per circa due ore.

2 Trascorso questo tempo, in una casseruola portate a bollore 1 l di acqua con l'aceto; tuffate i tocchetti di zucca, un po' alla volta, scolateli, fateli asciugare bene su un canovaccio pulito e lasciateli raffreddare.

3 Una volta freddi, raccogliete i tocchetti di zucca in una terrina. Condite con una manciata di origano, l'aglio a lamelle e il peperoncino a rondelle, e mescolate bene.

4 Sistemate i tocchetti di zucca nei vasetti di vetro sterilizzati, mettendoli ben stretti, e poi colmate con l'olio. Battete leggermente i vasetti sul piano di lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria e lasciate riposare per un paio di ore senza chiudere. Trascorso questo tempo, se necessario, rabboccate l'olio, quindi chiudete ermeticamente. Etichettate e conservate al buio in un luogo fresco e asciutto per almeno 30 giorni prima di consumare.

Zucchine in agrodolce

Ingredienti

per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di zucchine
2 cipolle bianche
2 bicchieri di aceto
2 bicchieri di olio di mais
1 cucchiaio di sale grosso
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di origano

Preparazione

1 In una casseruola raccogliete l'aceto, l'olio di mais, il sale e lo zucchero, mettete sul fuoco, portate a bollore e lasciate cuocere a fuoco dolce, come fosse un brodo. Affettate finemente le cipolle; sciacquate le zucchine, spuntatele, eliminate un po' della parte centrale e fatele a listerelle.

2 Mettete le verdure nel liquido di cottura, profumate con l'origano e lasciate cuocere per circa quattro minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare le verdure nel loro liquido per qualche minuto. Distribuitele nei vasetti, colmate con il liquido di cottura, chiudeteli ermeticamente e capovolgeteli per qualche minuto.

3 Avvolgete ogni vasetto in un canovaccio, metteteli in una pentola, portate a bollore e sterilizzate per una ventina di minuti. Spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nell'acqua. Levateli, asciugateli, etichettateli e riponeteli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Il manico rialzato di "Spalmotto" consente di spalmare marmellate e creme di ogni tipo senza sporcare. Della linea "I Genietti" di **Ipac**

Vassoio per toast e marmellate della linea "Dine" di **Lsa International**. In legno di quercia e porcellana bianca.

FACCIAMO UN BREAK!

COMPOSTE, MARMELLATE, SOTT'OLI E SOTT'ACETI DIVENTANO L'ACCOMPAGNAMENTO IDEALE DI GOLOSE COLAZIONI E STUZZICANTI APERITIVI

"Ballerina tagliatorta" per tagliare in parti uguali la vostra crostata preferita. Basterà inserire il disco al centro e tagliare dove è segnato il numero corrispondente alla quantità di fette desiderate. Della linea "I genietti" di **Ipac**

Spalmare il burro non è mai stato così facile grazie a "SpreadTHAT!", il coltello di THAT! che si riscalda con il calore del corpo.

Tovagliette decorate di **Easylife** in polipropilene.

Marmellatiera a tre scomparti di **Alessi**, linea "Dressed". In porcellana con coperchi in acciaio inossidabile 18/10

Spatola basculante di **Ipac**. Per spalmare creme e marmellate, evitando così il rischio di sporcare la tavola.

Il caffè?
Un piacere da assaporare al risveglio con la caffettiera della linea "Paloma", di **Tescoma**

Niente di meglio che iniziare la giornata con una fetta di pane tostato e marmellata. "Toaster vision" è il tostapane dal design trasparente con otto gradazioni differenti di calore, per una doratura impeccabile. Di **Magimix**

Ciotola aperitivo in porcellana con 8 forchettine e supporto in bambù. Di **Easy life**

"Charlotte Dolls" è il set per aperitivo con 20 forchettine e due piattini. In materiale plastico. Di **Maiuguali**

Vassoio piatto in melamina effetto pietra. Di **Zak!Designs**

Per scolare rapidamente e senza sporcare le vostre conserve sott'olio, ecco lo sgocciola olive di **Tescoma**. Il contenitore in plastica è provvisto di uno scolatoio per raccogliere il liquido di conservazione.

Set forchettina/cucchiaino in acciaio inox. Della linea "I Genietti" di **Ipac**

Set quattro pezzi in vetro e legno di quercia. Di **Sagaform**

Set porta stuzzichini in ceramica bianca e struttura in acciaio inox. Di **Villa D'Este Home Tivoli**

Clip da piatto della linea "Presto" di **Tescoma**. In sei differenti colori.

"Flower Power" è il set per vino con tappo, versa vino e 6 segna bicchieri. Di **Maiuguali**

Salse e condimenti

- Caponata al forno
- Caponata di zucchine
- Crema d'aglio
- Pesto alla genovese con sfogliette di pane
- Pesto alla rucola con panini bianchi e verdi
- Pesto alla trapanese con grissoni
- Pesto alle noci con focaccine
- Piselli al naturale e sugo di piselli

Caponata
al forno

Caponata al forno

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

4 peperoni
2 melanzane
2 cucchiai di capperi sotto sale
2 cucchiai di pinoli già pelati
2 cucchiai di salsa di pomodoro fresca
2 cucchiaini di zucchero
1 cipolla
1 cucchiaio di uvetta
1 rametto di origano
1 bicchiere di aceto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Sciacquate le melanzane e tagliatele a cubetti; raccoglieteli in un colapasta, cospargete con il sale e lasciate riposare per circa mezz'ora in modo che perdano l'acqua amarognola. Tritate la cipolla e tagliate i peperoni a quadretti piccoli; sciacquate e strizzate le melanzane.

2 In una casseruola di coccio mettete le melanzane, i peperoni, la cipolla, i capperi, l'uvetta, ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, e i pinoli. Aggiungete la salsa di pomodoro, 2 bicchieri di acqua, un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e abbondante origano. Mescolate bene e infornate a 200 °C per 50-60 minuti.

3 Nel frattempo sciogliete lo zucchero nell'aceto e tenete da parte. Cinque minuti prima del termine di cottura, levate dal forno, aggiungete l'aceto agrodolce e mescolate bene. Rimettete la teglia in forno e portate a cottura. Al termine, sfornate e lasciate raffreddare.

4 Una volta fredda, distribuite la caponata nei vasetti di vetro, chiudeteli ermeticamente e fateli sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido; quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Caponata di zucchine

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

3 zucchine genovesi
2 pomodori pelati
1/2 cipolla bianca
1/2 cucchiaio di zucchero
1 tazzina di aceto bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a dadini. In una padella fate scaldare qualche cucchiaio di olio e rosolatevi le zucchine per 5 minuti a fuoco vivace. Trasferitele su un piatto, rivestito con carta assorbente da cucina. Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire nella stessa padella delle zucchine.

2 Aggiungete i pomodori pelati, tagliati a tocchetti, e proseguite la cottura per qualche minuto a fuoco vivace. Unite lo zucchero e l'aceto, lasciate evaporare l'aceto e fate addensare leggermente il fondo di cottura. Aggiungete le zucchine, amalgamate e ultimate la cottura. Salate e pepate.

3 Riempite i vasetti di vetro, chiudeteli e fateli sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido; quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

CAPONATA
DI ZUCCHINE

Crema d'aglio

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

10 teste di aglio
4 foglie di alloro
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Schiacciate le teste di aglio, per sgranare gli spicchi, quindi sbucciateli e disponeteli in una teglia da forno. Aromatizzate con le foglie di alloro, spezzettate, e il bicchiere di vino, e condite con un filo di olio (**foto A**) e un pizzico di sale e di pepe.

2 Coprite la teglia con un foglio di alluminio (**foto B**) e infornate a 200 °C per circa 40 minuti (se il vino dovesse asciugarsi prima del termine, aggiungete un pochino di acqua e proseguite la cottura). A cottura ultimata, gli spicchi di aglio dovranno risultare morbidi e cremosi.

3 Trascorso il tempo di cottura, sfornate e con una forchetta riducete in crema gli spicchi di aglio caldi (**foto C**). Riempite i vasetti di vetro, chiudeteli e fateli sterilizzare per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente (**foto D**).

4 Trascorso il tempo di cottura, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

Crema d'aglio

A

B

C

D

Pesto alla genovese con sfogliette di pane

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

50 g di foglie di basilico genovese dop (piccole)
2 cucchiai di pecorino sardo grattugiato
4-5 cucchiai di parmigiano o grana grattugiato
1 cucchiaio di pinoli già pelati
2 spicchi di aglio giovane
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva ligure
sale

Preparazione

1 Lavate le foglie di basilico e asciugatele accuratamente. In un mortaio raccogliete gli spicchi di aglio interi, le foglie di basilico, i pinoli e un pizzico di sale, e iniziate a pestare con un pestello, meglio se di legno, e con un delicato movimento rotatorio del polso.

2 Quando il basilico inizierà ad amalgamarsi all'aglio, aggiungete l'olio e impastate ancora fino a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Versate il pesto nei vasetti di vetro sterilizzati, colmate con l'olio, chiudete ermeticamente e conservate in frigorifero. Al momento dell'utilizzo versate il pesto in un mortaio, incorporate i formaggi grattugiati e servite.

Sfogliette di pane

Disponete a fontana **500 g di farina**, unite **3 g di lievito di birra secco**, **140 g di pesto genovese** e **200 ml di acqua** e mescolate. Terminate con **10 g di sale** e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare 30 minuti. Stendete quindi l'impasto a una sfoglia molto sottile, disponete ordinatamente **50 foglie di basilico**, lavate e asciugate, e coprite con un'altra sfoglia sottile di pasta. Passate con il matterello e ricavate tante sfoglie (fate in modo che la fogliolina sia sempre al centro della sfoglia). Sistemate le sfoglie su una teglia con carta forno e infornate a 170 °C per pochi minuti. Sfornate e servite.

Pesto alla rucola con panini bianchi e verdi

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

100 g di rucola
50 g di grana grattugiato
20 g di pinoli già pelati
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Lavate la rucola e asciugatela accuratamente con carta assorbente da cucina; raccoglietela in un mortaio, unite i pinoli e l'aglio, e iniziate a pestare fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati.

2 Unite a filo l'olio e amalgamate ancora fino a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Versate il pesto nei vasetti di vetro sterilizzati, colmate con l'olio, chiudete ermeticamente e conservate in frigorifero. Al momento dell'utilizzo versate il pesto in un mortaio, unite il grana, amalgamate e servite.

Panini bianchi e verdi

Disponete **300 g di farina** a fontana, aggiungete **2 g di lievito** e miscelate. Incorporate il **pesto**, unendo a filo l'acqua necessaria a ottenere un impasto omogeneo, terminate con **7 g di sale** e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo alla rucola. Disponete altri **700 g di farina** a fontana, unite **5 g di lievito**, **70 g di pecorino grattugiato**, **350 ml di acqua** e **15 g di sale** e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite i due impasti con pellicola trasparente e lasciateli riposare per almeno 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, formate un cilindro con l'impasto alla rucola e tagliatelo in pezzi da circa 20 g l'uno; ricoprite i panetti alla rucola con l'impasto bianco in modo da ottenere tante palline da 40 g l'una. Fate riposare per un'ora a una temperatura di oltre 25 °C quindi schiacciateli leggermente e disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 180 °C per 30 minuti. Sfornate e servite.

Pesto alla trapanese
con grissoni

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

6 pomodori pizzutello maturi
50 g di mandorle già sgusciate
15-20 foglie di basilico
2 cucchiai di pecorino trapanese
non troppo fresco
1-2 spicchi di aglio trapanese rosso
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Incidete i pomodori e fateli sbollentare in acqua bollente, quindi scolateli e fateli raffreddare. Pelateli, eliminate semi e acqua di vegetazione e tagliateli a pezzettoni. Nel frattempo in un mortaio pestate l'aglio con le mandorle, il basilico e il pecorino grattugiato.

2 Aggiungete i pomodori a pezzettoni e amalgamate ancora versando a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Regolate di sale e di pepe. Lasciate riposare il pesto ottenuto per circa un'ora, così da armonizzare i profumi e i sapori.

3 Riempite i vasetti di vetro, chiudeteli ermeticamente e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli, asciugateli e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

Grissoni

Disponete **500 g di farina** a fontana, aggiungete **4 g di lievito di birra secco**; mescolate e unite al centro **140 g di pesto trapanese**; iniziate a impastare versando a filo **200 ml di acqua**. Quando l'impasto sarà ben amalgamato, aggiungete **7 g di sale** e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto a uno spessore di circa due dita, quindi tagliatelo con il coltello formando tanti filoncini larghi circa 3 cm. Lasciateli riposare per circa mezz'ora. Disponete i filoncini in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C con forno ventilato per circa 10 minuti. Sfornate e servite.

Pesto alle noci con focaccine

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

25 g di gherigli di noce
20 g di pinoli già pelati
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di panna
3 cucchiai di grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 In un mortaio raccogliete i pinoli e i gherigli di noce; unite l'aglio e un pizzico di sale, e iniziate a impastare unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso e omogeneo.

2 Distribuite il pesto nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e conservateli in frigorifero. Al momento dell'utilizzo versate il pesto in un mortaio, unite il grana e la panna, amalgamate e servite.

Focaccine

Sciogliete **5 g di lievito di birra** in **200 g di latte**. Disponete **500 g di farina** a fontana, versate al centro il lievito sciolto e impastate fino a quando la farina avrà assorbito tutto il liquido; unite quindi **30 g di olio** e **12 g di sale**, e amalgamate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare per 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete l'impasto a uno spessore di circa 1-1,5 cm; lasciate rilassare l'impasto per 10 minuti, quindi con un coppapasta da 4 cm di diametro ricavate tanti dischetti. Distribuite una cucchiaiata di **pesto alle noci** su ogni dischetto e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Bucherellate i dischetti con una forchetta e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Sfornate, spolverizzate con la **noce moscata** e servite.

Piselli al naturale e sugo di piselli

Ingredienti
per 4-5 vasetti da 250 g

1 kg di piselli già sgranati
2 cipolle
3-4 pomodori pelati
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Affettate le cipolle e fatele appassire in una casseruola con un filo di olio. Unite metà dei piselli e lasciate insaporire. Regolate di sale, pepate, aggiungete i pomodori pelati e fate cuocere per una decina di minuti (al termine i piselli dovranno risultare ancora al dente). Levate, distribuite i piselli con il loro sugo nei vasetti di vetro sterilizzati fino a colmarli e chiudete ermeticamente.

2 Sbollentate i piselli rimasti per un paio di minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolateli e distribuiteli in altri vasetti di vetro già sterilizzati. Colmate con il loro liquido di cottura e chiudete ermeticamente.

3 Avvolgete ogni vasetto in un canovaccio, metteteli in una pentola, portate a bollore e sterilizzate per una mezz'ora. Spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido. Al termine, levateli, asciugateli, etichettateli e riponeteli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per almeno 20 giorni prima di consumare.

Caffè
LA PHILOSOPHIE DE L'ÉLÉGANCE

BEVIAMOCI SU!

Bevande ad alta gradazione alcolica, a base di acqua, zucchero e alcol, i liquori possono essere preparati con succhi di frutta fresca o infusi di fiori (ratafià), con oli aromatici ed erbe (elisir) o aromatizzati con essenze e spezie (rosoli). Il tempo che deve trascorrere tra la preparazione della miscela e l'apertura della bottiglia varia a seconda delle piante o della frutta impiegate, ma in media va dalle due alle otto settimane

Alchermes

Incidete la **bacca di vaniglia** per il lungo e pestate nel mortaio **3 g di macis**, **7 chiodi di garofano**, **2 g di anice stellato**, **15 g di semi di coriandolo**, **10 g di semi di cardamomo**. Raccogliete tutto in un contenitore a chiusura ermetica, unite **600 ml di alcol a 95°** e **300 ml di acqua**, chiudete e lasciate in infusione per 2 settimane. Preparate uno sciroppo facendo sciogliere **600 g di zucchero** in **500 ml di acqua**, lasciatelo intiepidire e unitelo all'alcol. Lasciate in infusione un'altra settimana, quindi filtrate il liquore, unite **100 ml di acqua di rose**, imbottigliate e conservate per almeno 1 mese prima di consumare.

Amaretto

Tritate grossolanamente **200 g di mandorle amare**, raccoglietele in un contenitore a chiusura ermetica e coprite con **500 ml di alcol a 95°**. Chiudete e lasciate riposare in un luogo buio per tre settimane. Trascorso questo tempo, preparate lo sciroppo. Fate bollire **300 ml di acqua** con **300 g di zucchero**, fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete, unite lo sciroppo all'alcol e filtrate. Imbottigliate e conservate per almeno 3 mesi prima di consumare.

Anisetta

Schiacciate **50 g di semi di anice** e raccoglieteli in un contenitore a chiusura ermetica con **1 l di alcol a 95°**. Lasciate macerare per 1 ora. Trascorso questo tempo, portate a bollore **750 ml di acqua**, unite **1 kg di zucchero** e fate sciogliere. Spegnete e lasciate raffreddare. Una volta freddo, unite lo sciroppo all'alcol, filtrate e imbottigliate. Conservate per almeno 1 mese prima di consumare.

Cedrino

In un contenitore a chiusure ermetica mettete la scorza tritata di **2 cedri** e coprite con **1 l di alcol a 95 °C**. Preparate lo sciroppo. Fate bollire **1 l di acqua** con **1 l di zucchero**, fino a ottenere una densità viscosa, quindi spegnete, unite lo sciroppo all'alcol e lasciate in infusione per 8 giorni. Trascorso questo tempo, filtrate il liquore, imbottigliate e conservate per almeno 1 mese prima di consumare.

Limoncello

Prelevate la buccia di **7 limoni**, facendo attenzione a non intaccare la parte bianca, mettetela in un contenitore a chiusura ermetica con **1 l di alcol a 95°** e lasciate riposare per 8 giorni. Trascorso questo tempo, portate a bollore **1 l di acqua** e lasciate intiepidire; aggiungete quindi lo **zucchero**, fate sciogliere e versate lo sciroppo ottenuto nel contenitore con l'alcol e le bucce di limone. Agitate bene, filtrate e imbottigliate. Conservate per almeno 1 mese prima di consumare.

Liquore al caffè

Versate **2 tazzine di caffè espresso** in un contenitore a chiusura ermetica. Fate sciogliere su fiamma dolce **350 g di zucchero** con **400 ml di acqua**. Unite lo sciroppo bollente al caffè, chiudete e lasciate riposare 24 ore. Trascorso questo tempo, unite **1 l di alcol a 95°** e **350 g di zucchero**, mescolate bene e lasciate riposare una settimana. Al termine, filtrate, imbottigliate e conservate per almeno 2 settimane prima di consumare.

Liquore alla liquirizia

Tritate finemente **100 g di liquirizia pura**. Preparate lo sciroppo: fate sciogliere **600 g di zucchero** in **750 ml di acqua** su fiamma dolce. Al termine, spegnete e unite la polvere di liquirizia, poco alla volta. Mescolate bene e lasciate raffreddare. A questo punto, unite **500 ml di alcol a 95°** e mescolate bene. Imbottigliate e conservate per almeno 2 settimane prima di servire.

Mandarinetto

Tagliate a julienne **50 g di bucce di mandarino**. Raccoglietele in un contenitore a chiusura ermetica e coprite con **700 ml di alcol a 95°**. Chiudete e lasciate in infusione per 40 giorni. Trascorso questo tempo, preparate lo sciroppo. Fate bollire **300 ml di acqua** con **500 g di zucchero**, quindi spegnete, unite lo sciroppo all'alcol e filtrate. Imbottigliate e conservate per almeno 1 mese prima di consumare.

Maraschino

Raccogliete **1 kg di marasche** in un contenitore a chiusura ermetica e copritele con l'**alcol a 95°**. Chiudete e lasciate macerare per 25 giorni al sole. Trascorso il tempo di macerazione, filtrate il liquido e pesatelo. Preparate uno sciroppo facendo sciogliere sul fuoco **500 g di zucchero** in **500 ml di acqua**. Spegnete e lasciate raffreddare. Unite lo sciroppo all'infuso, precedentemente filtrato, imbottigliate, e conservate per almeno 2 settimane prima di consumare.

Mirto

Raccogliete **600 g di bacche di mirto** in un contenitore a chiusura ermetica, coprite con **alcol a 95°** e lasciate riposare al riparo dalla luce per almeno 40 giorni. Trascorso il tempo di macerazione, filtrate l'alcol e strizzate delicatamente le bacche per ricavarne il succo. Preparate uno sciroppo facendo sciogliere su fiamma dolce **600 g di zucchero** in **1 l di acqua**. Spegnete e lasciate intiepidire, quindi unite lo sciroppo all'alcol, filtrate nuovamente e imbottigliate. Conservate per 2 mesi prima di consumare.

Nocillo

Sgusciate **8 noci**, tagliatele in 4 e raccoglietele in un contenitore a chiusura emetica; versate **1 l di alcol a 95°** e fate riposare per 6 giorni. Trascorso questo tempo, aggiungete **6 g di china**, **18 chiodi di garofano**, **1 noce moscata**, **1 stecca di cannella** e **4-5 chicchi di caffè verde**. Chiudete e lasciate in infusione per 40 giorni, quindi filtrate l'alcol e tenete da parte. Lasciate gli ingredienti solidi nel contenitore, unite **400 ml di acqua** e lasciate riposare 6 giorni, quindi mettete l'acqua sul fuoco, unite **500 g di zucchero** e fate sciogliere. Unite lo sciroppo ottenuto all'alcol, filtrate, imbottigliate e conservate per almeno 2 mesi prima di consumare.

Ratafià ai frutti di bosco

Lavate **1 kg di lamponi** e **500 g di fragoline di bosco**, passateli al setaccio e raccogliete il succo in un contenitore a chiusura ermetica. Unite **1,5 l di alcol a 95 °C** e la **bacca di vaniglia** incisa per il lungo, e fate riposare 10 giorni. Fate sciogliere sul fuoco **750 g di zucchero** in **750 ml di acqua**. Unite lo sciroppo ottenuto all'alcol e lasciate in infusione 10 giorni. Trascorso questo tempo, filtrate, imbottigliate e conservate per almeno 2 mesi prima di consumare.

Rosolio

Pestate in un mortaio **150 g di petali di rosa** con **125 g di zucchero**. Ponete il composto ottenuto in un contenitore a chiusura ermetica, unite **500 ml di alcol a 95°** e fate macerare per una settimana. Trascorso questo tempo, preparate uno sciroppo con **150 g di zucchero** e **400 ml di acqua** e unitelo all'alcol. Lasciate in infusione per un'altra settimana; quindi filtrate e imbottigliate.

Sambuca

Versate in un contenitore a chiusura ermetica **60 g di fiori di sambuco** e **250 ml di alcol a 95°**; chiudete e lasciate riposare per 10 giorni in un luogo buio. Trascorso questo tempo, preparate uno sciroppo facendo sciogliere **250 g di acqua** e **250 g di zucchero** su fiamma dolce. Filtrate quindi l'alcol e unitelo allo sciroppo. Imbottigliate e conservate per almeno 2 settimane prima di consumare.

Le ricette dalla A alla Z